Oec. 411. ~~311~~

Oeconomia. Pecuaria res.
Opera varia rem pecuariam illustr.
388.

~~Oec. pec. N. 13.~~

R

Vom
Mästen
des
Rind- Schweine- Schaaf-
und
Federviehes.

Nebst beigefügten Erziehungsregeln des Viehes, Behandlung des Fleisches und Fettes vom geschlachteten Mastvieh, und andern dahin einschlagenden ökonomischen Lehren;

für

Landwirthe, Hausväter und Hausmütter.

R

Von

J. L. Christ,

Erstern Pfarrer zu Kronenberg an der Höh, der Königl. Kurfürstl. Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle Mitglied.

Grätz. 1792.

Bei Anton Tedeschi.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Daß die Mästung des unterschiedlichen Viehes ein sehr wichtiger Gegenstand der Landwirthschaft und Oekonomie sey, daran wird wohl Niemand zweifeln. Es muß aber auch eben deswegen Verwunderung erwecken, daß wir bei den vielen landwirthschaftlichen und ökonomischen Schriften unserer Zeit in Absicht dieser nöthigen und nützlichen Wissenschaft eine wahre Lücke finden. Vieles Gute ist zwar darüber und davon zerstreuet in grossen und mindern ökonomischen Werken gesagt; Allein es ist der wenigsten Landwirthe, Oekonomen, Hausväter und Hausmütter Sache, sich solche theils

theuere Werke anzuschaffen, oder in denselben nachzuschlagen und mühsam zu sammeln, was sie bald für dieses bald für jenes Stück zu mästenden Viehes, und zwar nach ihrer Lage und vorräthigen Fütterungen gerne wissen möchten. Ausserdem ist oft das Beßte, so in solchen Werken und Schriften davon befindlich, nicht bestimmt genug, und zur Befriedigung und vollkommenen Unterricht eines darinn noch unerfahrnen Hausvaters hinreichend eingerichtet. Es geht vielen Verfassern wie grossentheils Gelehrten, die zu viel voraussetzen, daß ihre Zuhörer oder Leser schon wüßten, und durch Weglassung mancher nöthiger Nebenumstände, die nur Geübten bekannt sind, die Ungeübten in grosse Verlegenheit setzen, und dadurch öfters verursachen, daß bei der beßten Sache verkehrt gehandelt, und wichtige Fehler begangen werden. Man denke sich vielmehr in die Lage eines darinn

rinn noch ganz unerfahrnen Lesers. Die meisten, welche auch schon in der Sache geübter sind, werden kein Mißfallen daran haben, wenn sie etwas Bekanntes finden, und mit Beifall denken: Ja, so mache ich's gerade. Die Ungeübten aber werden darinn nach Verlangen unterrichtet.

Ferner sind die Mastungen nach der Lage und Beschaffenheit der Länder und Gegenden, und nachdem eines und das andere mit Gewächsen, Früchten und Getreide versehen ist, unterschiedlich, daß man sich darnach richten muß, was man zum Mästen hat und haben kann. Dabei will dann ein jedes billig wissen, wie es seine Produkten am räthlichsten und beßten bei dem Mastvieh anwenden solle. — Und da kommt vieles in grossen Betracht. Es ist nichts geringes, durch zweckmäßige Einrichtung und Veredlung eines Mastfutters ein Drittel Zeit und Kosten zu er-

ersparen ꝛc. Es muß daher aus Erfahrungen deutlich dargethan werden, wie die verschiedenen Mastungspflanzen und Früchte dieser oder jener Gegend angewendet werden, und mit dem möglichsten Nutzen und beßten Erfolg anzuwenden seyen.

Uibrigens kommt es auf eine reelle Mastung an, daß das Vieh nicht nur ins Auge fällt, wie meistens das Rindvieh bei der Weidmast oder bei blossem grünen sogenannten vergänglichem Futter der Stallmast, sondern wo auch innerlich Fett anzutreffen ist, daß daraus der möglichste Nutzen zu ziehen oder der Käufer nicht in Schaden gesetzt wird. — Und dazu wird eine gehörige Zeit erfodert. Ein jedes Thier muß, nach Verhältniß der Grösse seines Körpers, seine hinlängliche Zeit haben, fett zu werden. Hiemit läßt sich die Natur nicht übereilen, und es sind Träumereyen, ein Thier schnell fett zu machen, und die dieß-

falls

falls gerühmten Künste nichts, als ökonomische Scharlatanerien, indem das Balsamische der Nahrungstheilchen aus der Fütterung schlechterdings nur nach und nach in dem Körper vertheilt werden, und das Fett zuwege bringen muß. Denn mit dem Fettwerden gehet es also zu:

Ein jeder thierischer Körper mit rothem Blut hat ein Zellengewebe oder Fetthaut, welche sich nicht nur bis in die innerste Masse aller Eingeweide schmiegt, sondern auch durch alle Glieder durchflochten ist, (um alle Muskeln, Nerven, Gedärme rc. geschmeidig zu erhalten). Besonders ist die ganze Hölle des Bauchs damit ausgefüttert. Diese zarte und äusserst nachgiebige Haut, welche sich ausserordentlich ausdehnen kann, und Filetschürzen gleicht; wenn ein Thier noch mager ist, hat unzählige sechseckigte Fächerchen oder Zellen, deren Gestalt und Grundflächen man beim

geräucherten Schweinespeck sehen kann, wenn man ihn von der Schwarte abschabt. Denn die äussersten dieser Zellen sind überall an der ganzen innern Oberfläche der Haut angewachsen, und mit den übrigen, welche tiefer hineinliegen, verbunden. — In diese Zellen sammeln sich die übrigen Nahrungssäfte als ein fettes und nahrhaftes Oel durch feine Aederchen, wie in ein Magazin; und zwar so wird dieser fette Liquor, der sich aus den übrigen Nahrungssäften erzeugt, und durch die Drüsen, wie Milch filtriret und durchgepresset wird, von den feinen Spitzen und Mündungen der Arterien oder Schlagadern in die Höllchen des Zellengewebes ablegt. Weil er aber dann noch sehr wässerig ist, so saugen die Spitzen der Venen oder Blutadern, (die sich auch mit ihren subtilen Mündungen in den nämlichen Höllchen befinden,) das überflüßige wässerige Wesen davon in sich, um es wieder

zum Blute zu führen, und lassen nur das dicke Oel, das Fett zurück. Es kann aber solches auch wieder aufgelöset und theils durch den Schweiß ausgetrieben, theils wieder in das Geblüte durch die Blutadern zurückgeführet werden; und das geschieht entweder durch starke Bewegung und Arbeit, oder durch schlechte Nahrungsmittel, durch Krankheit ꝛc. — Der zusammenhängendste Theil dieser Fetthaut und Zellengewebes ist das Nez; ein grosser Theil liegt um die Gedärme, und um die Nieren des Thiers, als in welches sich zulezt der Mastung das meiste Fett ergießt, und letzteres beim Rindvieh das Nierenfett, bei Schweinen der Schmelzer, das Schmeer ꝛc. heißt, jenes aber das Nez, und das Darmfett, Unschlitt, Talg ꝛc. — Bis nun nicht nur alle diese längliche Zellen der Fetthaut, durch alle Glieder und Eingeweide des Thiers, recht voll Fett, sondern auch die Klumpen die-

ses Zellengewebes um die Nieren, und die Gedärme und das Nez möglichst voll dieses verdichteten Oels werden, so wird eine nach der Grösse des Thieres verhältnißmäßige Zeit erfodert. Es muß daher ein grosser Ochse, wenn selber hauptfett werden soll, 26 Wochen Zeit dazu haben, und ein grosses Speckschwein 16 Wochen. Es kommt freilich dabei in Betracht, von welcher Zeit an man die Hauptmastung rechnet. Denn ein Stück Vieh, das bereits gut angefuttert ist, (wie man sich auszudrücken pflegt,) viel Fleisch auf sich hat, und mit welchem man zum Hauptmastfutter schreiten kann, braucht die Hälfte weniger Zeit, als ein mageres: und Früchte, welche bald in Nahrungstheile übergehen können, als Mehl, Schrott ꝛc. verkürzen auch die Mastzeit gegen weniger nahrhafter Fütterung, und auch selbst gegen rohe, harte Getreidarten, unbetrachtet der mehrern oder mindern Freßlust eines Stück Viehes vor

dem

dem andern, und seiner körperlichen Neigung zum Fettwerden.

Da ich übrigens bei diesen Abhandlungen suchte gemeinnützig zu werden, und dem Landwirth, dem Hausvater und der Hausmutter in diesem interessanten Artikel der Landwirthschaft und der Haushaltungskunst eine und die andere nähere Erläuterung zu geben, so habe ich nur auf Erfahrungen gegründete, reelle Methoden gezeigt, worauf man sich verlassen kann, und alles blos spekulativisch beseitiget, und sowohl die geringere als gewichtigere Mastungsarten beschrieben, auch, so viel möglich, nach den verschiedenen Produkten der Gegenden mich gerichtet, daß sie nicht ohne Nutzen seyn werden. — Keine Landwirthschaft kann ohne Vieh betrieben werden, darinn meistens ein grosses Kapital steckt. Wenn sich auch schon ein Landwirth nicht mit Viehmästen abgeben kann, so ist doch

doch selten ein Hausvater, der nicht zu Zeiten einen Ochsen, Kuh, Rind oder Schwein ꝛc. mästet; keine Hausmutter, die nicht sollte Milchnutzungen, Fleisch, Fett ꝛc. zu besorgen haben; vom Geflügel nicht zu gedenken.

Daß endlich von der Erziehung des mancherley nutzbaren Viehes, das uns nebst der Bequemlichkeit dieses Lebens zur Speise und Erhaltung dienen muß, die vornehmsten Regeln beigefüget worden, wird für viele kein Einfluß seyn. Je mehr daran gelegen ist, schönes, gesundes und den möglichen Nutzen gewährendes Vieh zu erziehen oder zu erhalten, mit desto weniger gleichgiltigern Augen wird man einen auf Vernunft und Erfahrung gegründeten nähern Unterricht ansehen.

Der Verfasser.

Erster Abschnitt.
Vom Rindviehmästen.

I. Kapitel.
Vom Mästen der Ochsen.

§. 1.

Allgemeine Regeln und Bemerkungen vom Mästen überhaupt, besonders des Rindviehes. --- Aeusserliche Gestalt, Beschaffenheit eines aufzustellenden Mastochsens.

Das Fleisch von gemästeten verschnittenen Ochsen, so gewöhnlich Rindfleisch genennt wird, ist das allgemein beliebteste und brauchbarste. Und wie zugleich die Häute, das Fett, Unschlitt und noch einige andere Theile einen beträchtlichen Handlungsartikel ausmachen; so steckt ein ansehnlicher Werth in gut gemästetem Rindvieh, und ist nicht wenig daran gelegen, diese Wissenschaft des Mästens mit Einsicht und Fleiß zu betreiben, wenn man dazu Gelegenheit hat, und seine Produkte auf die-

diese Art versilbern will, oder auch für sein eigenes Haus zu mästen räthlich findet.

Es wird aber dieses Geschäft nie nach Wunsch und mit den möglichsten Vortheilen betrieben werden, wo nicht Auswahl des Viehes, Ordnung, Reinlichkeit, nahrhaftes Futter und dessen dienliche Zubereitung zum vornehmsten Augenmerk gemacht wird.

Was nun die äusserliche Gestalt und Beschaffenheit des aufzustellenden Mastviehes betrifft, so ist es allerdings viel vortheilhafter, grosse Ochsen als kleine zu erwählen. Denn unberechnet, daß dieses Vieh vor dem Aufstellen zur Mast etliche Jahre zum Zug und Ackerarbeit gebraucht wird, und also grosses und starkes Vieh tüchtige und mehrere Arbeit leistet, als kleines; so ist der Unterschied im Aufwand des Futters bei einem geringern Ochsen nicht so beträchtlich, daß die Mühe der Pflege und Wartung, die bei dem kleinern von etwann 5 Zentnern, wie bei dem grossen Mastochsen von 7 bis 8 Zentnern, oder einem friesländischen oder Schweizerochsen von 10 Zentnern, gleich ist, dadurch bezahlet würde; der grosse aber noch einmal so viel, oder doch halb oder ein Drittheil mehr eintragen kann, als der kleine. Auch schon der grosse starke Wuchs des Thiers giebt zum voraus die Versicherung, daß es zum starken Zunehmen

an Fleisch und Fett geneigt sey, und setzt wohl in einer Zeit von 6 bis 8 Wochen einen Zentner zu, bis der kleinere zu starkem Wuchs nicht geneigt gewesene Ochs in eben dieser Zeit kaum einen halben Zentner zunimmt, und nicht viel weniger frißt. Zwar ist bei der Anlage und Neigung zum Fettwerden öfters ein grosser Unterschied, wie bei allem, so auch bei dem Rindvieh. Ein Ochs von gleicher Grösse und Alter frißt mit dem andern eben das Futter, und bleibt in Gewicht, Fett und Fleisch weit zurück. Ein anderer wird bei geringerem Futter fetter, als mancher bei besserer Kost. Mancher hat ein zartes Fleisch, ein anderer zäheres, aus stärkern und minder von Fett durchwachsenen Fasern bestehendes Fleisch. — Hiebei kommt es sowohl auf die Landesart, als die Erziehung und erstere Fütterungsart oder Weide an, und wer desfalls im Stand ist, vor dem Einkauf solches zu prüfen, kann sich darnach richten. Was aber die Beschaffenheit der Haut betrifft, (welche auch von grossem Betracht bei dem Rindvieh ist, und bei vielen Pfunden hoch bezahlet wird,) ob sie schwer oder leicht ausfallen werde; so kommt es dabei auf den Grif an, hauptsächlich auf dem Rückrad, da die Haut am dicksten ist; hienächst aber wird sie auch in den Flemen und an einigen Orten des Leibes mehr untersucht, da es sich im Gefühl schon zeigt, wie schwer die Haut ausfallen werde,

de, das indessen mehr durch die Erfahrung und anschaulich muß erlernet werden.

Was ferner die Gestalt eines zur Mast aufzustellenden Ochsen belangt, so ist ein kurzbeinigter und tiefbäuchigter Ochs besser zu mästen, als ein fladderigter, hochbeinigter, der um ein Drittheil weniger an Unschlitt und Fleisch erwarten läßt. (Woher aber ein solcher schlanker Wuchs komme, werden wir weiterhin beim Verschneiden der Kälber vernehmen.) Es sind Kennzeichen eines zur Fettigkeit geneigten Stück Rindviehes, wenn es von vorzüglichem Muster und Grösse, wohl gehörnt ist, eine breite Brust, weite Lenden, vollen runden Bauch und erhöhete breite Rippen hat. Auch die Farbe ist nicht ganz ausgeschlossen. Das porzellänfärbige Vieh z. E. ist zur innern Fette nicht geneigt; hingegen liebet man hellbraune, aschgraue und besonders die Schecken von diesen Farben, die einen weissen Bauch, scheckigte Füsse und Schenkel, einen schmalen ganz weissen Streifen über den Rücken vom Kopf bis auf den Schwanz haben, im übrigen aber braun, roth, fahl oder von anderer Farbe sind.

§. 2.

Vom Alter der aufzustellenden Mastochsen.

Sechs, sieben oder achtjährige Ochsen sind am beßten zum Mästen. Sie werden nicht nur leicht-

leichter fett, als die alten, sondern nehmen auch bald zu, weil sie schärfer fressen und überhaupt die Natur bei ihnen thätiger ist. Uiberdas macht das Alter des Rindviehes die Güte ihres Fleisches sehr verschieden. Das Fleisch von jungen Ochsen ist immer dem von alten vorzuziehen. Jenes ist zarter, saftiger, mürber und quillet im Kochen auf, da dieses von alten einschnurrt, zäh und holzig wird, weil das Fett, wenn schon der alte Ochs wohl gemästet ist, auskocht: deswegen denn auch die Brühen und Suppen von altem Ochsenfleisch, (so wie von wohl gemästetem Kuhfleisch,) besser und kräftiger wird, als von jungen Ochsen; auch das Unschlitt zu Lichtern ist von alten Ochsen vorzüglicher, und giebt derbe und nicht fliessende Talglichter. Zum Pöckeln und Räuchern ist unter andern das Rindfleisch von jungen Ochsen weit vorzüglicher als von alten, da letzteres gar übel dazu taugt. — Was aber den Geschmack des Fleisches betrifft; so hängt solcher sehr von den Futterkräutern und Mastfrüchten ab. Manche können dem Fleisch einen sehr widrigen Geschmack verursachen, wie z. E. Oelkuchen, weisse Rüben rc. Linnäus meldet, daß in Jamaika ein Kraut wachse, das Petiveria heißt, und einen so starken Knoblauchsgeruch habe, daß das Fleisch von den Ochsen, die es öfters auf der Weide fressen, ganz widrig schmeckend sey, und fast nicht genossen werden könne,

besonders hätten die Nieren davon einen unerträglichen Geschmack. — Selbst der übrigens herrliche Klee, wenn man blos damit Ochsen mästet, macht einen etwas geilen Geschmack, und das Fleisch ist bei weitem nicht so gutschmeckend, als von andern Pflanzen. Man muß daher solche Fütterungen anfangs der Mastung anwenden, und besonders auf die Letzt mit Malz, Schrottgetränke rc. den Beschluß machen, als welches auf den guten Geschmack des Fleisches die schönste Wirkung thut, wenn man auch nur die 4 letzten Wochen damit angehalten. — Manche Mastfrüchten geben vor andern ein schweres Fleisch, das sehr auf die Wage druckt, wie z. E. Wicken, Saubohnen rc. Verschiedene Gewächse haben einen starken Einfluß auf die Farbe des Fettes. So machen gelbe Rüben, Mohrrüben, den Talg gelblicht; noch gelber aber die Kürbisse, von denen aber jedoch das Fleisch einen sehr guten Geschmack bekommt. — Das Alter eines Ochsen kann man nur blos bis in das fünfte Jahr gewiß erkennen. Denn fast bis auf diese Zeit haben sie ihre Kälberzähne, die sie mit auf die Welt gebracht haben. Diese sogenannten Kälberzähne behalten sie gemeiniglich das erste Jahr, deren 8 an der Zahl sind; das andere Jahr fallen die untern 4 heraus, und schieben 4 Schaufelzähne dagegen. Im dritten Jahr verlieren sie wieder 2 Kälberzähne, und schieben statt deren wieder 2

Schau-

Schaufelzähne, also daß sie 8 Schaufelzähne haben, welche sie beständig behalten, und nicht eher verlieren als bis sie gar alt werden, es sey denn, daß sie solche etwann durch eine Krankheit verlieren. Weil nun diese Schaufeln einander gleich sind, und im fünften Jahr sich völlig einebnen; so ist es hernach schwer, von deren Alter mit Gewißheit mehr zu urtheilen. Man hält zwar dafür, daß das Alter bei betagtem Rindvieh aus den kurzen, ungleichen und schwarzen Zähnen könne erkannt werden: Allein diese Regel ist nicht allgemein, denn es trifft nur bei der Erstgeburt, bei den Ochsen und Kühen zu, die zum ersten von ihrer Mutter sind geworfen worden; dergleichen Ochs oder Kuh wirft keinen Zahn ab, sondern behält alle seine Kälberzähne, welche aber allzeit runder, kuglichter und kleiner sind, als der andern ihre breite Schaufelzähne. Diese Zähne werden nach und nach schwarz, und fressen sich endlich so aus, das nur Storren davon übrig bleiben, in welchem Fall man also wohl auf ihr Alter schliessen, aber nicht gerade ihre Jahre bestimmen kann. Bei den andern Ochsen aber werden die Schaufelzähne nicht ungleich, sondern behalten gleiche Grösse und ihre Weisse bis in das Alter. Einige wollen ein Kennzeichen des Alters an den Hörnern sehen, und geben vor, der Ochs setze jedes Jahr an seinem Horn einen Ringel weiter an, da denn oben von der Spitze

des Horns bis zum ersten Ring 3 Jahre, und hernach für jeden Ring am Horn 1 Jahr gerechnet wird. Allein dieses Merkmal will nichts zuverläßiges sagen, und ist am beßten, wer Rindvieh kaufen will, daß er solches bei bekannten Leuten kaufen, oder das Alter etwann von den Hirten erfahren könne.

§. 3.

Von der bequemsten Jahrszeit zum Mästen, und was bei kalter oder heisser Witterung desfalls zu beobachten.

Man kann zwar zu aller Jahrszeit mästen; allein am beßten geht die Mastung von statten im Herbst, Winter und Frühling. Es ist bekannt, daß der thierische Magen bei kalter oder kühler Witterung stärker ist und besser verdauet, als in heisser Jahrszeit. Das Vieh frißt lustiger, und wird nicht von Mücken so beunruhiget. — Mästet man im Winter, und es ist strenge Kälte, so muß man suchen, dem Mastvieh mäßige Wärme im Stall zu geben. Steht mehreres beisammen, und ist der Stall nicht sehr geraumig, so macht seine Ausdünstung Wärme genug, und es ist für seine Gesundheit immer mehr nöthig, die Thür und Läden um Mittag zu öffnen, und die Luft zu erneuern und zu erfrischen: doch verursachet die größte Winterwärme in einem Stall keine so grosse Beängstigung und Wallung des Geblüts, als die Hitze im Sommer, und man kann jene mäßigen, aber in der Sommerhitze

nicht viel damit ausrichten. Ist aber weniges Vieh beisammen, und der Stall geraumig, so schützt man vor der strengen Kälte, und verwaret deren Zugang an Thüren, Läden, und anderen Oeffnungen, so gut als möglich. — Mästet man aber im Sommer, so ist unumgänglich nöthig, daß man einen beständigen Durchzug der Luft mache; so viel aber möglich ist, den Stall finster halte, damit die Mücken nicht so heftig toben, und das Vieh abmatten. Wo bei der Sommermast vieles Vieh beisammen steht, da sind die Zugröhren, oder sogenannte Dunströhren, (Oeffnungen nach Art der Schorsteine durch das Dach, um den Dunst des Viehes abzuziehen) sehr dienlich. Man macht eine Röhre von 4 zusammengesetzten Brettern, welche über das Dachwerk wie ein Schorstein reichet, und auf der Decke des Stalls aufsteht. Die obere Oeffnung derselben über dem Dach muß im Quadrat 2 Schuh weit seyn, unten aber etwas über 2 1/2 Schuh, damit sie die Oeffnung von 2 1/2 Schuh, welche in die Decke des Stalls gemacht wird, bedecken kann. Oben über dem Dach wird die Oeffnung der Röhre nach Art vieler Schorsteine mit einem Querdach überdeckt, das auf beiden Seiten offen gelassen wird. Die untere Oeffnung der Röhre aber an der Decke des Stalls wird mit einem Schieber versehen, damit man im Winter die Röhre verschliessen, und nur zu Zeiten, wenn

es nöthig, etwann zur Mittagszeit, doch täglich einmal eröffnet, und die Dünste und Schwaden ausgelassen werden können. Im Sommer aber läßt man die Schieber Tag und Nacht offen. — Ist der Stall groß und des Viehes viel, so können 2 dergleichen Röhren angebracht werden. Sie reinigen die Luft, und durch den Zug der Thüren und Läden wird die heisse Luft gemildert, und reine frische Luft zugeführt, welches besonders auch dem Mastvieh sehr zuträglich ist.

§. 4.

Von der beim Mästen nöthigen Reinlichkeit, in Absicht auf das Vieh, Stall, Futter rc.

Soll ein Stück Vieh gedeihen, und also auch das Mästen gut von statten gehen; so ist die Beobachtung einer pünktlichen Reinlichkeit in allen Stücken ein Hauptpunkt. Das lehret schon die Natur. Ein jedes Thier in seinem freyen Zustand hält sich reinlich. Seine Haare, seine Federn rc. sind wie gewaschen. Es beleckt sich, es putzt sich immer und leidet keinen Unrath an seinem Leibe. — Bleibt Staub und Unrath auf einem angebundenen Stück Mastvieh liegen; so kann es nicht zunehmen, und man verliert das halbe Futter und die Zeit, und wird nie was Ganzes daraus. Durch den Unrath wird die Ausdünstung gehindert, das Vieh kommt in einen kranken Zustand, und die Lust zum Fressen nimmt ab. Wenigstens wird durch das Jucken und Beis-

sen

sen des Unraths das Vieh Tag und Nacht beunruhiget, ihm unangenehme Empfindungen verursacht, und entsteht wohl auch Ungeziefer, Grind und Schiefer, wobei das Vieh gewiß nicht zunehmen und fett werden kann. — Man halte daher das Vieh reinlich an seinem Leibe. Strichle es täglich, wo möglich zweymal, wenigstens einmal, fasse mit einer guten Bürste den Staub sauber auf, so gut man ein Pferd zu putzen pflegt, und schwinge es mit dem Staubtuch rein ab.

In Absicht auf die Streue darf das Stroh nicht gesparet werden, daß das Mastvieh beständig sowohl trocken als weich liege. Zugleich verschaft fleißiges Unterstreuen vielen Dünger, der beim Gewinn vom Mästen vorzüglich mit in die Rechnung kommt. — Wo es in einem Stall ordentlich zugeht, ist ein Stück Sense, oder eine Sichel an einem Pfosten anzuschlagen, woran das lange Stroh, ehe man es unterstreuet, in der Mitte entzwey geschnitten wird, welches eine bequeme und vortheilhafte Sache ist.

Das Ausmisten der Stallung muß Sommer- oder Winterszeit immer über den andern Tag geschehen, täglich aber hinter dem Vieh der Mist weggeraumet werden, damit es sowohl trocken liege, als auch mit den hintern Füssen nicht erhöhet stehen müsse.

Die Krippe, woraus das Mastvieh frißt, muß stets reinlich gehalten, und nicht nur jedes-

mal vor Einschüttung eines kurzen Futters von allem Staub gereiniget, und mit einer Handvoll saubern Stroh ausgewischet, sondern auch zu Zeiten mit Wasser ausgespühlet werden, damit auch der abgetrocknete Unrath, Schleim, Speichel ꝛc. getilget werde. Denn das Mastvieh, das immer gut satt gefüttert wird, ist desfalls sehr niedlich, und verschmähet leicht das beßte Futter, wenn es nur in einer unreinen Krippe liegt, oder die einen Geruch von ihrem Hauch, Speichel ꝛc. hat. Wenigstens frißt es nicht mit solchem Appetit, als wenn die Krippe von allem fremden Geruch gereiniget und ausgespühlet ist.

Der ganze Stall muß rein und sauber gehalten werden, und wenn er wie eine Stube aussieht und ausgeweiset ist; so ist es desto besser und Menschen und Vieh angenehmer. Fahnen von Spinneweben sind ein schlechter Beweis von der Aufsicht und Sorge eines Landwirths für sein Vieh. — Hühner und alles Geflügel, Schwalben ꝛc. müssen von der Stallung sorgfältig abgehalten werden. Sie verunreinigen nicht nur Stall und Krippen, sondern verursachen auch leicht, besonders zur Zeit, wenn sie sich federn oder mausen, vielen Nachtheil und Krankheit bei dem Vieh, durch ihre verlorne Federn, die sich unter das Futter mengen, davon das Vieh aufläuft, und öfters hart hergeht, bis eine Feder, die sich in die Falten des Magens gelegt hat, wieder

der fortgeschaft wird, auch öfters auf eine andere Krankheit kurirt, und dadurch das Vieh auf eine Zeit verdorben wird.

Nicht weniger muß auf die Reinlichkeit beim Futter und Getränke sorgfältigst gehalten werden. Das Heu und Grummet muß jederzeit wohl ausgestaubt, zu dem Ende auch in der Scheuer, oder wo es zurecht gelegt wird, immer rein gekehrt, alle Wurzelwerk sauber gewaschen, das Hechsel weder von unreinem oder müfzendem Stroh geschnitten, noch an einem staubigen unreinen Ort, noch in der Scheuertenne auf feuchtem Boden, noch sonst auf der blossen Erde, oder wo es einen üblen Geruch anziehen kann, aufbewahret werden. Das Wasser zum Getränke muß rein und von allem unnatürlichen Geschmack frey seyn; sonst zeigt das Vieh augenblicklich einen Eckel, und frißt und säuft entweder gar nicht, oder nicht satt, oder nicht anders, als durch Hunger und Durst gezwungen; welches aber schlechte Aussichten zum Mästen giebt.

Bei aller Reinlichkeit hat man öfters spähes Vieh, welches bald dieses bald jenes Mastfutter, wenn es auch das beßte ist, ausschlägt, theils weil es solches nicht gewohnt, theils seinem Geschmack oder Geruch nicht behaglich ist. Denn hiebei zeigt sich eine Verschiedenheit beim Vieh, wie bei dem Menschen. Einer liebt das, der andere jenes: Dieser hat eine natürliche Abneigung

 vor

vor dem, was dem Dritten eine angenehme Speise oder Trank ist, und ihm wohl gedeihet. Hier findet kein Zwang beim Mästen statt, sondern das rathsamste hiebei ist die Abwechslung des Futters, und wenn man kein anderes Mastfutter anwenden kann, daß man ein Stück Vieh nach und nach daran gewöhne, solches anfänglich in einem kleinen Theil bald unter dieses bald unter jenes Futter oder Getränk mische, und von Zeit zu Zeit mehreres untermenge. — Uiberhaupt wird klüglich mit dem Futter fleißig gewechselt, um den Eckel über einerley Speise zu verhindern. Man giebt bald Heu, bald Oehmd: man mischt das nicht so schmackhafte und doch wohlfeile sehr mästende Futter unter das, so theuerer und wohlschmeckender ist, z. E. Wickenschrott, Bohnenschrott ꝛc. unter geschrottete Gerste, Korn, Haber ꝛc.

§. 5.

Ruhe des Viehes ist zur Mastung unumgänglich nöthig.

So lange ein Ochs arbeiten muß, zumal wenn er schwerere oder öftere Arbeiten verrichten soll, ist man durchaus nicht im Stande, ihn zu mästen, oder etwas rechtes aus ihm zu bringen. Ruhe macht fett bei mäßig gutem und wenigem Futter. Denn heftige Bewegungen des Körpers verursachen nicht nur starke Ausdünstungen, in welcher die Fetttheilchen häufig verflüchten, son-

dern

dern verhindern auch die allmähliche Verdauung, und verursachen, daß sich die Fetttheilchen nicht wohl absondern, und durch Arterien in die Fächerchen des Zellengewebes oder der Fetthaut geführt und vertheilt werden können, sondern durch den natürlichen Auswurf wieder hinweggehen.— Auch schon das Zugvieh, welches erst zum Mästen aufgestellt werden soll, muß das Jahr zuvor in der Arbeit geschont, ihm vorzügliche Ruhe gelassen und im Futter besser gehalten werden, daß es am Fleisch zunehme und leibig werde, damit es hernach, wenn es zur Mastung völlig eingestellt wird, desto geschwinder und leichter fett zu machen. — Auch das anhaltende Herumlaufen des Viehes, Springen und heftige Bewegungen schicken sich zur Mastung durchaus nicht, und ist eine bekannte Regel bei allem Mastvieh, wovon nur die Fettweide, (die aber auch meistens nichts vollkommenes liefert,) und bei den Schweinen die Waldmast, einige Ausnahme macht.

§. 6.

Von der Ordnung im Füttern 2c. beim Mästen.

Ordnung ist die Seele von allem guten Zunehmen, und so auch die **Ordnung** im Füttern beim Mästen. Das Mastvieh muß pünktlich gefüttert werden, nach Zeit, Maaß und Beschaffenheit des Zustandes dieses und jenes Stücks. Stellt man z. E. ganz mageres Vieh zum Mästen

auf;

auf; so theilt man füglich die ganze Mastzeit in drey Theil ein. Im ersten Theil der Zeit gewöhnt man das Vieh zur Mastung, und füttert darinn hauptsächlich auf Fleisch. Man giebt ihm nicht zu gut und zu viel auf einmal; man bessert und vermehrt das Futter, wenn es zunimmt, von Tag zu Tag. Im andern Theil der Mastzeit steht das Vieh in vollem Futter. Im dritten Theil, wenn es bald fett ist, kann es jenes Maaß nicht mehr auffressen, und man bricht alsdenn nach und nach ab. Die Herbst- und Wintermastung fängt man an mit Kraut, Erdbirnen, Bodenkohlraben, Kunkelrüben ꝛc., und setzt sie fort mit geschrotteten Früchten ꝛc., unter Zusetzung vieles Mehlgetränks. — Dabei schaft das Salz, mäßig angewendet, sehr viel gutes, und ist unumgänglich nöthig. Es widersteht der Fäulniß, und bewahrt für Krankheiten: erweckt Freßlust, wie auch Begierde zum Getränk: befördert den sogenannten Milchsaft, der Blut wird, und seine guten Bestandtheile auf Fleisch und Fett im ganzen Leibe ansetzt und vertheilt, und giebt dem Fleisch einen guten Geschmack. Man kann das Salz entweder öfters auf das Futter streuen, oder man giebt alle Nacht auf das letzte kurze Futter etwas Salz, oder streuet es blos in die Krippe, wenn sie gereiniget ist: oder man hält im Stall einen Kübel mit Wasser, löset darinn ein verhältnißmäßiges Maaß Salz auf, und besprenget

get damit ein jedes kurzes Futter. — Zum Füttern muß man seine gewisse Stunden halten, und wie man einmal angefangen hat, zu füttern, so muß man pünktlich fortfahren. Geht es damit unrichtig und unordentlich zu, muß das Vieh über die gewohnte Zeit auf sein Futter passen und warten, so verliert man durch Unruh und Blöcken, was man durch vorige Fütterung etwann gewonnen hat. — Man gebe im Maaß nie zu viel auf einmal, sondern lieber wenig und oft. Man theile die tägliche Fütterung auf 5 bis 6 Portionen ein, und gebe sie jedesmal zur richtigen Zeit und Stunde. — Das gemeine größte Hinderniß im Mästen ist, daß dem Vieh gerne zu viel auf einmal gegeben wird, dadurch es sich leicht überfrißt, sodann bald einen Eckel dafür bekomt, und nicht so bald wieder zum scharfen Fressen zu bringen ist; oder das Futter kommt größtentheils zu, und schaft wenig Nutzen: es wird verschnauft, und das Vieh frißt es hernach gar nicht mehr, oder wirft es unter die Füsse. Auch, wenn man dem Mastvieh seine ordentliche Portion, die man in seinen Armen oder dem Korbe hat, gegeben, und solches etwann zu Zeiten nicht so starken Appetit gehabt, daß es in der gewöhnlichen Zeit ausgefressen, muß man sogleich das Uibergelassene rein wegthun, auslüften lassen, und das Nächstemal mit einer andern Fütterung abwechseln, damit es immer bei guter Freßlust erhalten werde.

§.

§. 7.

Von der Verschiedenheit der Mastfütterung überhaupt bei dem Rindvieh.

Je mehr Oel und Salztheile eine Fütterungspflanze hat, desto schwerer und desto besser ist sie zum Mästen. Sie sind nahrhaft, halten den Leib verschlossen, verdauen nicht zu schnell, daß die Nahrungstheile gehörig können im Leibe abgesondert und vertheilt werden; da hingegen solche Fütterungsgewächse, die viel wässerichtes enthalten, ehe sie recht verdauet sind, wieder aus dem Leibe fortgehen. So ist trocknes Gras besser als bethautes, nasses, beregnetes: das Gras von fettem Boden, der nicht viele Feuchtigkeiten enthält, besser, als von magerem nassen Boden: Klee, grüne Wicken, Buchweizen ꝛc. besser als Gras: Heu und Grummet, besser zum Mästen, als grünes Gras: Kappeskraut, besser als weisse Rüben: rothe Kartoffeln, besser als die weissen Viehkartoffeln, welche nicht so mehlreich und wässerig sind, als jene: Erdkohlraben oder Bodenkohlraben, besser als die Runkelrüben, Dickwurzeln, Beetrüben, und wie sie sonst verschieden benennt werden. Diese und die Erdkohlraben, wie auch die gelben Rüben haben unter andern sehr gute Bestandtheile zum Mästen, und machen viel Fleisch und auch Fett: doch da sie viel wässerigter und erdigter Theile haben, so wird man nie so gut dabei fahren,

ren, als bei gutem Heu und Grummet und geschrotteten Früchten, die immer den größten Vorzug haben, und sowohl bei kurzem Futter als im Getränke angewendet werden. Aber gar viele Früchte werden mit jenen vortrefflichen Wurzelgewächsen ersparet, wenn sie bei den Körnern gefüttert werden, und hat zugleich das Fleisch einen viel bessern Geschmack, wenn das Rindvieh zugleich grüne Pflanzen und Wurzelgewächse bekommt, als wenn sie blos trockenes Futter geniessen. Allein ganz ohne Kernfrüchte wird ein Stück Rindvieh nie vollkommen und durchaus fett und der möglichste Nutzen davon erreichet. Gut ist gut, und besser ist besser, pflegt man zu sagen. Uiberdas geben wässerige Nachgewächse auch kein so derbes Fett und festes Fleisch, und das Vieh druckt nicht auf die Wage, als wenn solches mit Früchten dabei gemästet wird. Man benennt daher solche Fütterungen, wie auch mit Gährungen und Sauerteigen, da das Vieh schnell aufgeschwemmt wird, und wohl in das Auge fällt, aber wenig Unschlitt und kein derbes, festes Fett und leichtes Fleisch hat, mit dem Namen falsch Futter.

Da nun aber trockenes Futter besser mästet, als grünes, so ist es für Mastung sehr zuträglich, daß das lange Futter so viel möglich in kurzes verwandelt werde, welches hauptsächlich durch die Strohbank geschieht. Man kann dabei alles harte

und

und rauhe Futter nutzen, das Vieh frißt begieriger, verdauet wohl und gedeihet dabei ungemein. Unter das Stroh schneidet man rathsam Grummet und Heu, besonders Kleeheu. Hat man keine Wurzelgewächse, um sie unter das kurze Futter zu stossen, so giebt man für ein Stück auf jedes kurze Futter etliche Handvoll Schrott von Wicken, oder Korn, Gersten, Haber ꝛc. entweder gemischt, oder allein, oder abwechslend, und feuchtet es ein wenig an. Manche schrotten keine Früchte, sondern weich sie im Wasser, und thun sie Handvollweis, wie das Schrott, auf das Geschnittene. Allein das Schrotten der Körner ist zur Fütterung und Mastung weit besser als das Einweichen. Wo nun aber vieles Vieh gemästet wird, da ist es eine sehr zuträgliche Sache, dem Mühler durch eine Handschrottmühle zu entgehen. Herr Pfarrer Maier hat in seiner Beschreibung des Amts Kupferzell den Riß und die Beschreibung einer solchen Schrottmühle beigefügt. Ich habe in meinen Beiträgen zur Landwirthschaft und Oekonomie Frankfurt und Leipzig 1783 Seite 219 ꝛc. eine engländische eiserne Handschrottmühle zum Malz beschrieben, und in einem eigenen Kupfer vorgestellet, welche zu besagtem Behuf die beßte Dienste leisten könne, auch einen gar geringen Raum einnimmt, und nur 9 Zoll lang und 8 Zoll dick ist, und in 1 Stun-

Stunde von 2 Mann 1 Malter kann geschrottet werden. Es wäre zu wünschen, daß ein geschickter Schlösser, der zumal nahe bei einem Eisenhammer wohnte, sich darauf legte, diese nützliche Maschine als Fabrikwaare in einer starken Anzahl zu verfertigen, indem er dabei auf einen beträchtlichen Verschleiß rechnen dörfte. Es käme dabei nur auf eine gute Kenntniß an, das Eisen gut zu härten.

§. 8.

Von der Weidmast oder Fettweide.

Nach diesen vorausgeschickten allgemeinen Bemerkungen vom Mästen des Rindviehs überhaupt wollen wir nun die besondere Mästungsarten desselben in Erwägung ziehen. Das Rindvieh wird entweder auf dem Stalle oder auf der Weide gemästet, wenn letztere unter die sogenannte Fettweiden zu zählen ist. In manchen Gegenden sind solche Fettweiden gar nicht üblich, da die Wiesen und fetten Fluren besser benutzt werden, und man von dem Ertrag eines solchen Stück Landes, worauf sich 10 Ochsen fett fressen mögen, wohl hundert im Stall gemästet werden können. In Pohlen und Ungarn werden die Ochsen gewöhnlich auf der Weide fett gemacht, und es ist bekannt, daß die pohlnischen Ochsen häufig in das Reich gebracht werden, deren Fleisch aber nach ihrer Landesart einen weit gröbern Faden hat, als unser Landvieh. — Ferner werden in

der Mark Brandenburg, vornehmlich in der Gegend der Warte und Netze sehr viele Ochsen auf der Weide fett gemacht, und in grosser Anzahl nach Berlin geführt, wo sie Brücherochsen genennt werden. — Ob nun zwar schon dergleichen auf der Weide gemästete Ochsen nicht so viel festes Unschlitt und Fett haben, als die, nach unserer Art, im Stall gemästeten, so wird doch ihr Fleisch wegen der vielen Bewegung auf der Weide, so wie bei dem Wildpret, weit milder und schmackhafter befunden, als das Fleisch der Ochsen, die ohne Bewegung im Stall stehen und nicht auf die Weide kommen. Besonders ist es vorzüglich zu Pöckel- und Räucherfleisch, wie auch zum Beitzen im Eßig nach Art des Wildprets.

§. 9.

Von Mästung der Ochsen mit vergänglichem oder grünem Futter. --- Umständliche Beschreibung solcher Mästungsart.

Die Ochsenmast mit dem sogenannten vergänglichen oder grünen Futter wird hauptsächlich im Sommer betrieben, wobei aber doch nach Beschaffenheit der grünen Fütterung, besonders beim Gras, des Morgens etwas Heu aufgesteckt wird, damit das Futter bei dem Vieh besser stehe, und solches keinen dünnen Leib bekomme. — Die grüne Mastfütterung ist, je nachdem der Ertrag und Boden einer Gegend beschaffen, unterschiedlich. Einmal ist es gutes

fet-

fettes Gras, wobei aber gewöhnlich, weiter in Sommer hin, verschiedene Futterpflanzen mitgebauet und angewendet werden, die anhaltender und nahrhafter sind. In sandigtem Boden wird unter andern **Heidekorn** oder **Buchweizen** für die Mastochsen gesäet, und wenn solcher im Anfang der Blüthe steht, gemähet und gefüttert, am räthlichsten in der Krippe, nachdem er zuvor auf der Strohbank geschnitten worden.

In schwerem Boden werden **Wicken** mit untermischtem Haber gezogen, und wenn sie Schotten gewinnen, so werden die Wicken abgeschnitten, in der Hexelbank klein gemacht und in die Krippe geschüttet. Oder werden Aecker mit purem **Haber** besäet, und ist solcher so weit erwachsen, daß er Körner gewonnen, so wird er ebenfalls auf der Strohbank klein geschnitten und als kurzes Futter gegeben. Vorzüglich aber und am meisten ist der **Klee**, die Seele von der Viehzucht und dem Ackerbau. Alle 3 Hauptgattungen desselben, der Luzerner, Esperset und rothe Klee ist zur Mast dienlich, letzterer aber der fetteste, welcher in dem Anfang seiner Blüthe am kräftigsten ist. Er ist aber auch in Ansehung des Aufblähens der gefährlichste, entweder, wenn er noch jung gefüttert wird, da man ihn am beßten und sichersten unter Stroh oder Heu auf der Strohbank 1 Zoll lang schneidet: oder wenn man denselben naß oder beregnet füt-

tert: oder wenn er in dem Futterstall zu hoch auf einander und zu lange liegt, daß er sich erhitzet und auf einander brennt, welches alles sorgfältig zu vermeiden ist. — Da man aber niemalen für den Regen sicher ist, so muß man auf den Nothfall beständig mit gutem Heu oder Grummet versehen seyn. Ausserdem werden den Sommer hin die von Zeit zu Zeit abgeblattete Blätter der **Runkelrüben**, **Krautblätter**, und dergleichen, zur Abwechslung gefüttert.

Ob nun aber schon dergleichen grüne Fütterung, besonders der Klee, mästet, und ein Stück Vieh bei übrigens guter Wart, Pflege und Ruhe, ansehnlich macht, so ist es doch nur aufgeschwemmt, fällt zwar in das Auge, aber ohne dabei Körner oder Schrott gefüttert zu haben, fehlt das Unschlitt und das innwendige Fett: das Fleisch ist zwar gut zu essen, aber leicht, und der Ochse druckt nicht auf Zentner. Er ist wohl gut für den Verkäufer, weil er Ansehen hat, aber nicht für den Käufer, weil sich dieser leicht, wenn ihm die Mastungsart unbekannt ist, im Gewicht zu seinem Schaden verschätzt. Deswegen heißt auch diese Mastungsart falsch Futter. Solche Feiste hält auch nicht lange an, und darf ein solcher Mastochse nicht weit zum Verkauf getrieben werden. Denn wenn er nur ein oder zwey Tagereise machen muß, so fällt er zusammen, und wird unansehnlich, weil er weder festes Fett

noch

noch Unschlitt hat, und das durch wässerigte Nahrungsmittel erzeugte leichte Fett bald verflüchtet. Werden nun obbesagte mit vergänglichem oder grünem Futter gemästete Ochsen nicht vor Herbst abgesetzt und verkauft, so bekommen solche zum Mastungsfutter noch eine Zeit verschiedene **Wurzelgewächse**, welche in dem Stoßtrog mit dem bekannten Stoßeisen klein gemacht, unter Hexel gemenget und in verschiedenen Portionen in der Krippe gefüttert werden.

Zur Erläuterung des itztbesagten soll anbei dienen, nachfolgende umständliche

Beschreibung

der Mästungsart mit vergänglichem Futter, bei einer gewissen Gemeine.

Die Ochsenmäster dieser Gemeine kaufen ihre Ochsen, welche sie im Sommer zur Mast, mit vergänglichem Futter, aufstellen wollen, des Frühjahrs im May. Es müssen aber solche schon gut angefüttert seyn. Zur Bestreitung ihrer Ochsenmast säen sie Anfangs Junius Buchweizen oder Heidekorn, welche sie wachsen lassen, bis er blühet, und bis das zweyte Gras kömmt. Mit der Saat des Buchweizen richten sie sich also ein: Je nachdem ein Mann mehrere Ochsen mästen will, besäen sie 1, 2 rc. Morgen Ackers mit Buchweizen, aber nicht alle auf einmal. Erstlich säen sie 1 Viertels Morgen. Hernach warten sie

4 bis 6 Tage, alsdann säen sie wieder 1 Viertel, und das so fort immer nach und nach, weil der Buchweizen nicht auf einmal verfüttert werden kann, und er sonst zu hart würde, wenn sie ihn auf einmal säeten. Wenn aber das erste Viertel abgefüttert ist, so kommt es an das zweyte, denn an das dritte Viertel und so fort, da er denn wegen dem Säen nach und nach sämmtlich im Anfang seiner Blüthe beim Abmähen befunden wird. Die gekauften Ochsen werden nun das Frühjahr, bis das Gras zum Mähen erwachsen ist, mit Heu und kurzem Futter von Hexel und Kartoffeln gefüttert, und mit frischem Brunnenwasser getränket. Ist das Gras erwachsen, so bekommen die Mastochsen lauter Gras, und zum Saufen jederzeit frisch Brunnenwasser.

Wenn nun das erste Gras zu Ende ist, und das zweyte Gras kommt, so ist es alsdann auch der Buchweizen so weit erwachsen, daß er Blumen hat. Dieser wird sodann gemähet und ungefähr Hand lang gehackt, und unter das zweyte Gras gemenget, und damit die Mastung fortgesetzt. Dazwischen aber geben sie den Ochsen ein wenig Heu, und auch nur frisches Wasser zum Saufen, und darauf wieder von dem gemischten Gras und Buchweizen, welche Fütterung fortgesetzt wird, bis das zweyte Gras mit dem Heidekorn auch zu Ende ist. Im Herbst darauf füttern sie Rüben, Kraut, und Heu dazwischen.

Be-

Bekommen sie aber Ochsen, welche hart zu füttern sind, so lassen sie Korn oder Roggen schrotten, und geben ihnen unter das kurze Futter von Hexel, Kraut, Rüben oder Kartoffel, ungefähr ein halbes Gescheid Kornschrott. Bei der Eintheilung und Ordnung ihrer Fütterung halten sie des Tags pünktlich 6 Stunden zum Füttern, und zwar Morgens von 4 bis 6 Uhr, Mittags von 11 bis 1 Uhr, und Abends von 6 bis 8 Uhr, dazwischen denn jedesmal mit Wasser getränket wird. — Was der Ochs in diesen Stunden nicht frißt, wird ihm nichts weiter gegeben; je schärfer er nun frißt, desto besser wird solcher.

§. 10.

Mästungsart der Ochsen mit Wurzelgewächsen.

Solche **Wurzelgewächse**, welche zur Mastung überaus dienlich, sind vorzüglich die **gelben Rüben**, die **Runkelrüben**, die **Bodenkohlraben**, und die **rothen Kartoffeln**, welchen auch das Gewächs der **Kürbis** verdient beigefügt zu werden.

Die weissen **Rüben** sind für sich ein gar schlechtes Mastfutter, zu wässerig, setzen wenig Fleisch und Fett, und sind nur für den Hunger und den Bauch zu füllen. Uiberdas schmecket das Rindfleisch ziemlich nach Rüben, wenn die Ochsen damit häufig gefüttert worden. — Stoppelrüben haben etwas bessere Bestandtheile.

Das Kappeskraut, oder weisse Kraut, weisser Kohl ist solider, besonders dessen Dorschen oder Stengel, welche gut füttern, wenn sie gestossen und unter Heuhexel gemengt werden.

Gelbe Rüben oder Mohrrüben, können ein Mastfutter für alles Vieh mit Recht genennt werden, und sind sehr nahrhaft. Das Nierenfett und Unschlitt von Ochsen, die damit gemästet worden, fället sehr ins Gelbe.

Noch vorzüglicher sind die Runkelrüben, welche in verschiedenen Ländern mehrere Namen haben, und bald Range, bald Dickwurz, Beetrüben, Rauschen u. s. w. heissen. Diese sind ergiebiger in der Pflanzung als die gelbe Rüben, werden besonders in Neubruch, öfters zu 10 bis 12 Pfund schwer, und ihre Blätter, die immer nachwachsen, wenn sie abgenommen worden, geben den halben Sommer hindurch bis spät in den Herbst reichliches und gutes Futter: und die Rüben oder Wurzeln selbst halten sich bis ins Frühjahr bei guten Kräften. (Schade! daß sie nicht schon aller Orten recht bekannt sind.) Diese sehr gute Mastfütterung giebt Fleisch und Fett, wenn die Wurzeln gestossen, unter Hexel gemenget und in 2 oder 3 Porzionen täglich zum kurzen Futter gegeben werden. Jedoch werden sie in der Kraft der Mästung übertroffen von den sogenannten Bodenkohlraben, Erd- oder unterirdischen Kohlraben, deren Schwere schon von ih-

ihren guten Bestandtheilen zeuget, und welche bei gutem Bau und Düngung auch sehr groß werden. Diese geben nach den Früchten das meiste Fett und Unschlitt, und ein gutes wohlschmeckendes Fleisch.

Die rothen **Kartoffeln** sind auch als ein gutes Mastfutter zu achten, aber nicht die weissen sogenannten **Viehkartoffeln**, welche innwendig rothe Ringel haben. Diese sind zwar sehr ergiebig im Bau, und haben ihren mannigfaltigen Nutzen. Allein roh gestossen und gefüttert, taugen sie nicht zur Mastung für das Rindvieh: sie sind zu wässerig, und bleiben nicht im Leibe zur vollkommenen Verdauung. Besser aber sind sie gekocht, und im Getränke dem Vieh gereicht, mit Klee oder Schrott vermengt. Uiberdas findet sich nach der Beschaffenheit des Bodens, darinn sie gezogen werden, auch ein grosser Unterschied unter den Arten dieser weissen Viehkartoffeln, zumal in keßigtem Erdreich, darinn sie mehlreicher und besser werden, auch innwendig keine rothen Ringel bekommen. Uiberhaupt aber gedeihen die weissen Viehkartoffeln besser bei den Schweinen, als bei dem Rindvieh.

Endlich sind auch die **Kürbisse** ein nicht zu verachtendes Mastfutter für die Ochsen, und man kann solche in beträchtlicher Grösse und bis zu 50 Pfund schwer erziehen. Sie enthalten zwar ziemlich wässerigte Theile, welche man durch Ein-

mischung von Schrott bei dem von Kürbissen bereiteten kurzen Futter verbessern kann; aber sie machen ein sehr wohlschmeckendes Rindfleisch. Kein Gewächse aber färbt das Unschlitt mehr auf das ganz Gelbe als Kürbisse, wenn sie bis zuletzt vermästet werden. — Bei diesen beschriebenen Mastfuttergewächsen und Wurzeln, welche sämmtlich als kurzes Futter bereitet, und mit Hexel von Stroh und untermischtem Heu, vermengt werden, wird als langes Futter, gutes Heu, oder welches noch besser ist, gutes Grummet, am beßten aber Kleeheu, des Tags zweymal gegeben und dreymal das kurze Futter, unter welches Kleeheu geschnitten vorzüglich ist, und zumal dasjenige, welches etwann harte Stengel hat, am räthlichsten benutzt werden kann.

Wie nun aber vorbeschriebene Wurzelrüben und Gewächse sehr vortrefflich zum Mästen der Ochsen sind, und ein gutes Fleisch und Fett setzen, so ist doch diese Mast bei weitem nicht von solchem Nachdruck, in Absicht auf Menge und Gewicht des Unschlitt und Fleisches, als wenn zugleich Früchte angewendet und die kurzen Futter mit Schrott von allerhand Getreidarten veredelt, und auf das nahrhafteste gemacht werden. Denn mehlreiche Körner geben die beßte und meiste Nahrungssäfte für das Vieh, und die daraus sich erzeugende Fetttheile verbreiten sich am geschwindesten in dem Körper desselben, daß wohl

1 Pfund Mehl so viel auszurichten vermag als 40 Pfund Wurzelgewächse.

§. 11.

Vom Mästen der Ochsen mit Früchten und dürrem Futter.

Die ächte, vollkommenste und schwereste Mast der Ochsen, die das meiste, derbste und schwereste Fett und Fleisch macht, ist nun bei gutem Heu und Grummet, besonders Kleeheu, und allem dem, so Getreid und mehlreiche Körner heißt, als **Weizen**, **Spelzen**, **Korn**, oder **Roggen**, **Wicken**, **Erbsen**, **Linsen**, **Gersten**, **Haber**, **Welschkorn** oder **Türkischkorn**, **Bohnen**, **Buchweizen** ꝛc.

Je schwerer nun die Arten dieser Früchte sind, desto stärker mästen sie, und desto mehr drücken sie auf Gewicht in Fett und Fleisch. — **Geschrotteter** sind sie dienlicher und ersprießlicher als ganz, und nahrhafter als in Wasser geweicht, indem manche Früchte durch das Wasser etwas von ihrer nährenden Kraft verlieren, und von ihren Salztheilchen einige ausgezogen werden.

Das Schrott ist sehr geneigt, sich zu erhitzen, wenn es entweder eingeschlossen ist, oder hoch auf Haufen liegt, zumal wenn es erst aus der Mühle gekommen, und feucht ist. Es wird sodann bitter, müfzend und dem Vieh zuwider. Man muß solches vermeiden, und das Schrott nicht in ein Faß thun, sondern entweder auf dem

Speicher dünne schütten, oder solches fleißig umschaufeln und werfen.

Die **Wicken** sind unter andern eine vorzügliche Getreidart zum Mästen der Ochsen, und wie sie eine schwere Getreidfrucht sind, so machen sie auch vorzüglich schweres Vieh nach Fett und Fleisch, und die Fleischer kaufen die mit Wicken gemästeten Ochsen sehr gerne. — Das Mehl und das Schrott davon ist etwas bitter, und die meisten Ochsen wollen Anfangs gar nicht dran, sie zu fressen: allein man muß sie mit Gerstenschrott vermengen, oder mit anderer geschrotteter süsser Frucht, und in den ersten Futtern ganz weniges Wickenschrott dazu nehmen, da sie es denn, wenn man nicht immer gemischtes Schrott füttern kann oder will, bald liebgewinnen, und es sodann gerne fressen.

Eben so ist es mit den **Saubohnen**, welche auch eine schwere Frucht und bitter sind. Dieses Schrott muß auch mit Gerstenschrott oder anderer süsser Frucht vermischt werden; und überhaupt muß man suchen immer mit einiger Kost abzuwechseln, um die Freßlust zu reizen und zu erhalten, wenn das Vieh recht zunehmen soll.

Hierauf folgen in der Schwere die **Erbsen** und **Linsen**. Immer aber bleibt die Abwechslung und Vermischung zuträglich und nützlich.

Roggen oder **Korn**, wenn der Preis desselben, wie in manchen Jahren, sehr geringe ist,

ist, füttern viele zum Mastfutter, und um dem Multern des Mühlers zu entgehen, lassen sie es nicht schrotten, sondern weichen dasselbe ein.

Auf diesem Weg muß man wenigstens das Korn so weich und auflösbar machen, damit es dem Thier die möglichst beßte oder leichteste Nahrung werden könne. Es müssen daher die Körner so weich werden, daß sie sich mit der leichtesten Mühe in ein Brey verwandeln lassen, weil sonst die Körner nicht können zur Verdauung, und daher auch nicht zur Nahrkraft der Thiere gedeihen.

Sie müssen also gekocht werden, und wenn solches mit möglichster Ersparung des Holzes geschehen soll, so muß man den vierten Theil eines eingemauerten Kessel mit Korn anfüllen, 3 Theil Wasser hinzugiessen, und dann 12 bis 16 Stunden in dem kalten Wasser anweichen lassen, worauf dann Feuer, aber nur sehr wenig, untergemacht, und das Korn nur mit dem langsamsten Feuer ganz weich gesotten wird. Auf diese Weise wird nur sehr wenig Holz verbraucht, und das ganz weiche Korn, welches größtentheils aufgeplatzt, oder aus seinen Hülsen hervorgegangen seyn wird, mit einem Gefässe herausgeschöpft, und in Züber gefüllt, um nach und nach mit Hexel vermengt und verfüttert zu werden. Die übriggebliebene Brühe kann zum Tränken gebraucht werden. Sollte aber die Jahrszeit zu kalt seyn, so kann man gleich vom Anfang des Einschüttens

des

des Korns in den Kessel nur so wenig Feuer unter den Kessel bringen, daß das Wasser zum Aufweichen des Korns so eben laulicht nur erhalten werde. Je langsamer überhaupt das Korn in der Folge siedet, oder nur in anhaltender mäßiger Hitze gehalten wird, desto mehr wird es aufgelöset, und zur beßten Nahrung des Viehs vorbereitet. Man muß acht haben, ob auch in dem Miste des Viehs, kein ganzes unverdautes Korn abgeht. Ist die Schuld nicht in dem zu viel gegebenen Futter; auch nicht hierinn, daß die Körner zu wenig durch das Kochen breyicht und so weich geworden, daß der allerleichteste Druck das weiche Mark sogleich aus der Hülse herausdruckt, und es gehen doch ganze Körner vom Vieh, so muß man das gekochte Korn in einem Trog mit einem hölzernen Stössel zerstossen. Will man davon Getränk machen, so wird Wasser nachgegossen. Wollte man aber das Kochen des Korns zu Ersparung des Holzes sich nicht gefallen lassen, so muß das Korn mit kaltem Wasser so lange eingeweichet werden, daß es sein Mark willig, wie Milch fahren läßt. Alsdann aber muß die Bütte ein Zapfloch haben, um öfters das Wasser, damit das Korn nicht sauer werde, ablaufen zu lassen, und frisches aufzugiessen, bis das Mark wie Milch aus dem Korn gestampft oder getretten werden könne.

Der

Der Weizen, der Spelz oder Dinkel macht vortreffliches Mastvieh: nur steht er in unsern Gegenden meist zu hoch im Preis gegen andere zur Mast tauglichen Früchte, daß diese köstliche Weißmehlfrucht nicht leicht zum Mästen der Ochsen verwendet wird. Aber bei den Engländern ist der Weize eine gewöhnliche Mastfrucht für die Ochsen, und ihr Rindfleisch übertrifft an Kraft und Saft alle Mästungsarten. Sie fangen aber ihre Ochsen nicht eher an zu mästen, als bis ihr erstes Fleisch, zumal wenn sie alt sind, gleichsam ganz weg ist. Sie arbeiten und treiben sie zuvor aufs äusserste ab, daß sie ganz mager und dürr werden. Alsdann werden sie aufgestellt, und erstlich frisches Fleisch auf sie gezogen, und dann ausgemästet.

§. 12.

Die Mästungsart der Franken und Schwaben.

Zu einiger Erläuterung verschiedener Bemerkungen vom Mästen soll die Beschreibung der Mästungsart einiger bekannten Gegenden dienen, wo das Rindviehmästen nächst dem Ackerbau die Hauptbeschäftigung der Landleute ist, und der Verkauf der gemästeten Ochsen einen grossen und sehr einträglichen Handel ausmacht.

Unter andern hat sich im Ochsenmästen das Amt Kupferzell im Hohenlohischen, und dasiger Gegend sehr berühmt gemacht, und liegt diesem Geschäft so emsig ob, daß nach der Beschrei-

schreibung des Herrn Professors Maier alle Wochen im Jahre bei 400 Mastochsten ausgetrieben werden, deren viele bis nach Paris gehen, und wovon das Paar mit 2 bis 300 fl. bezahlet wird, welches jährlich eine Summe von 20,000 Ochsen und einen Erlös von 3,000,000 fl. ausmacht, welches in Wahrheit sehr vieles sagen will.

Gemeiniglich kauft der Bauer magere Ochsen, von 4 bis 5 Jahren, und hilft ihnen nach und nach auf. Sie lieben durchaus schweres und starkes Vieh, 2, 3 jährige Rinder und Kühe von 3 bis 400 Pfund, Ochsen von 600 bis 1000 Pfund. Alles geht auf Mastung und Viehhandel. Sie verkaufen alle 8 bis 14 Tage, sehen aber besonders bei ihre Mastung auf die Zeiten des beßten und gewissesten Absatzes, nämlich Weihnachten, Ostern, Pfingsten. Selten füttert der Bauer sein gekauftes Paar Ochsen 1 Jahr. Bei Bestellung seines Feldes schont er sie möglichst: thut mit ihnen keine schwere Fuhren, fährt mit ihnen auf dem Felde sehr langsam, wechselt mit 2 bis 3 Paar Ochsen von halben zu halben Tagen ab. Oft nimmt der Bauer den Ochsen das Joch auf dem Felde ab, und trägt es auf seinen Schultern heim, nur daß es seine Ochsen nicht tragen dürfen. Sie erhalten tägliche Reinigung zwey bis dreymal durch Striegel, Bürste und Staubtuch. Bei jeder Fütterung fegt man den Trog aufs reinste aus, stäubt das

Fut-

Futter sorgfältig, mistet den Stall im Sommer täglich, wie auch im Winter, wenn die Kälte nicht zu groß ist. Der Bauer füttert immer sein Vieh pünktlich, zu einerley Stunde, giebt nie keinem zu wenig, aber auch nicht zu viel, sondern daß es satt wird. Er wechselt immer mit den Futter, den Eckel über einerley Speise zu verwehren. Anfänglich, durch den Winter hindurch, giebt er Haberstroh oder Roggenstroh mit Heu oder Grummet gemischt, und auf der Hexelbank geschnitten, Gesüd vom Getreide, und den Abgang beim Dreschen, endlich etwas Schrott gegen den Frühling. Mit diesem trocknen Futter hält er allzeit an.

Geschieht nun die **Mastung im Sommer**, so bekommen sie das beßte Gras, und den beßten Klee, der niemals naß oder bethauet gemähet wird, noch im Stall sich auf einander erhitzt hat. Esperset und rother Klee wird, so viel möglich immer abgewechselt, und läßt ihn nie zu alt und hartstenglicht werden. — Erwächset unterdessen der Haber so weit, daß er Körner, oder die Wicken, daß sie Schotten bekommen, so werden sie Bundweis zur Hexelbank gebracht, klein geschnitten, und als kurzes Futter mit Schrott von Haber, Wicken, Erbsen oder auch wohl in Wasser geweichten Roggen vermischt, nebst etwas Salz zu Zeiten, in die Krippe gegeben.

Wird aber im Winter und Frühling gemästet, (da der Ochs ohnehin durch Ruhe, bessere Fütterung und fleißige Wartung schon so weit ist, daß er viel Fleisch hat und halb fett ist,) so ist pur Heu oder Grummet ihre lange Fütterung, geschnitten Roggenstroh mit Heu oder Grummet die kurze, auf welche bei jeder Fütterung das Schrott von Wicken, Gersten, Haber oder geweichtes Korn, nebst Salz, nicht mangeln darf. Und zwar so ist ihre Fütterordung diese: Früh, wenn man aufsteht, bekommt der Mastochs nach und nach zwey besagter kurzen Futter mit Schrott: Darauf wird er getränkt, nach der Tränke schüttet man ihm wieder ein solches kurzes Futter vor, worauf ihm so viel Heu oder Grummet in die Raufe gesteckt wird, daß er allzeit satt wird. Eben so wird er gefüttert um Mittag, und nochmals eben so gegen die Nacht.

Wenn das Heu auf den Wiesen durch Uiberschwemmung unrein wird, so wird es beim Dörren auf den Wiesen wohl umhergeworfen, nach der Einbringung in die Scheuer gedroschen, und alsdann für die Mastochsen ohne Schaden verbraucht. Sie schneiden solches überschwemmte Heu oder Stroh auf der Hexelbank, sieben die Hexel durch das Staubsieb fleißig aus, und brauchen sie als gutes Futter für das Mastvieh, aber nicht für anderes Vieh, das man noch einige Jahre behalt.

§.

§. 13.

Von den Malzträbern bei der Ochsenmast.

Den Malzträbern vom Bierbrauen wird bei vielen mehr Werth beigelegt, als sie in der That haben. Da ihre beßten Bestandtheile, Oel und Salz, ausgezogen und in das Bier übergegangen sind, folglich davon wenig zurückgeblieben, sondern nur hauptsächlich ihre erdigten Theile, so haben sie nicht mehr so viel Kraft, daß sie ein Mastfutter heissen können. Sie befördern wohl die Mast und machen festes Fleisch; aber kein Fett.

Malzträber werden hauptsächlich den Kühen, der Milch wegen gefüttert. Will man sie unter andern beim Mästen mit Vortheil nutzen, so kommt es darauf an, ob sie theuer oder wohlfeil können gekauft oder verkauft werden. Gewöhnlich, da die Malzträber von einem Gebrau von 10 Malter 14 fl. 40 kr. kochen, wird wenigstens zum Mästen ein geringer Vortheil herauskommen, wo nicht auch bei dem Melchvieh die Milch dadurch vertheuert werden.

Da indessen doch die Malzträber ein Hilfsfutter zur Mast, oder für das Melkvieh gut zu nutzen sind, wenn sie anders wohlfeil können eingekauft werden: so ist ein wichtiger Umstand zu wissen, wie sie lange aufbewahrt werden können? zumal das Vieh im Sommer, wenn es Gras frißt, die Träber verachtet.

Dieses Aufbewahren der Malzträber geschieht in einer ausgemauerten Grube oder Loch unter einem Schoppen oder andern Obdach und Gebäude, an einem Ort, wo kein Wasser in die Erde kommt, und die Träber trocken bleiben können. Nachdem die Träber aus dem Brauhause gekommen, werden sie auf 24 Stunden auf eine Flechte gelegt, daß sie ablaufen können, oder wie man sonst sie bequem kann ablaufen lassen. Hierauf bringt man die Träber in die Grube nach und nach, worinn sie schichtweise eingetreten oder eingestampft werden. Jede Schlicht aber muß mit etlichen Händen voll Salz bestreuet werden. Wenn dieses geschehen, werden die Träber mit Brettern bedeckt, und mit Steinen, wie das Sauerkraut beschwert. Es ist aber besser, wenn man, statt der Steine eine hölzerne Schraube über der Grube anbringt, womit die Träber recht zusammengepreßt werden können, als wovon ihre gute Dauer hauptsächlich abhängt. Hiedurch wird die Arbeit verringert, und die Deckbretter, wie auch die Gruben, halten noch einmal so lange. Wenn solche aufbewahrte Träber gefüttert werden, so darf man dem Vieh keine frische Träber dazwischen geben, sonst verschmähet es die alten. — In den ersten 8 Tagen wollen sie nicht gern daran, und man giebt ihnen deswegen Anfangs nur wenig, bis sie sich daran gewöhnen, hernach nehmen sie solche gerne an.

§.

§. 14.

Vom Mästen der Ochsen mit Brandtweinspülig.

Die Mastung macht bei dem Fruchtbrandtweinbrennen einen Hauptvortheil aus, als wozu die in der Blase oder Brandtweinkessel zurückgebliebene Frucht, nachdem der Brandtwein davon abgezogen ist, und sodann **Brandtweinspühlig** heißt, angewendet wird. Solche Mastung wird sowohl mit Schweinen als mit Ochsen betrieben. — Wenn in einem Brauhaus von Michaelis bis Pfingsten zwey Brandtweinkessel, die 1 1/2 Malter (das Malter zu 186 Pfund) halten, beständig gehen, so können dabei 25 grosse Ochsen, (oder an deren Statt 50 Stück Schweine) gemästet, und von deren Dung 50 Morgen Ackers jährlich gedünget werden.

Das **Brandtweinspühlig** kann ein wahres Mastfutter heissen; denn ob schon die Bestandtheile der Früchten durch Ausziehung der geistigen Theile etwas verloren haben, so werden doch nicht, wie bei den Malzträbern, die Salz und Oeltheilchen so ausgezogen, daß sie nicht noch sehr viele Nahrungstheile haben sollten.

Es ist aber das **Brandtweinspühlig** eine sehr **hitzige** Mast, wobei Vorsicht zu gebrauchen ist. Zuchtvieh darf niemalen etwas davon bekommen, weil es ihm sehr schädlich ist: auch nicht einmal Hexel, Spreu ꝛc. darf damit angebrühet werden. Nur das Mastvieh kann es so lange vertragen, bis es fett ist. Die

Die Fütterungsart bei dieser Ochsenmästung mit Brandtweinspühlig, wie dieselbe auch in den grossen berühmten Brennereyen und Mastställen zu Nordhausen und zu Quedlinburg üblich, ist folgende: Es wird einem jeden Mastochsen allzeit Früh 5 Uhr, Vormittags 10 Uhr, Nachmittags 3 Uhr, und Abends nach 8 Uhr sein hinlängliches laulicht warmes Futter gegeben. — Dieses besteht in Hexel von geschnittenem Stroh und Heu vermengt, welches in Futterbütten mit siedend heissem und wohl umgerührtem Brandtweinspühlig des Abends zuvor ist angebrühet worden. Hiebei aber müssen die Stunden bei der Fütterung aufs genaueste in Acht genommen werden, daß, wenn des Abends das geschnittene Futter mit siedend heissem Spühlig ist angebrühet worden, selbes den Ochsen am folgenden Morgen erst gefüttert, und also jederzeit 12 Stunden zuvor das Einbrühen besorgt werde. Dieses Futter muß der Stallknecht oder die Magd in kleinen Geschirren abkühlen lassen, damit dem Vieh ja nicht zu heisses Futter gegeben, und dasselbe dadurch nicht entzündet werde. Nach dem Abends empfangenen letzten Spühligfutter wird einem jeden Ochsen sein Bündlein Heu, welches nicht über 4 Pfund wiegt, auf die Raufen gesteckt, und sodann dem Vieh untergestreuet, der Stall aber alle Tage ausgemistet. Diese Mastungsart mit Brandtweinspühlig

macht

macht zwar fett und schwemmt auf, aber es ist keine solide und vollkommene Mast, und fehlt am Unschlitt; der Ochs giebt keine Zentner und hat leichtes Fleisch, das wohl gut für den Verkäufer aber nicht gewinnreich für den Käufer ist.

Die **Mastochsen**, welche mit **Brandtweinspühlig** gemästet sind, erkennt man an den schwarzen Zähnen, welche sie davon bekommen.

§. 15.

Von dem Mästen der Ochsen mit Weizenträbern aus Stärkfabriken.

Die **Weizenträbern aus Stärkfabriken** gewähren eine der vorzüglichsten Mastungen unter allen, und sind nicht nur auch bei der Ochsenmast dem Brandtweinspühlig weit vorzuziehen, sondern übertreffen auch sogar das frische Gerstenschrott. Denn da die weisse Stärke ihrer Eigenschaft nach nichts anders ist, als die aus dem Weizen durch die Gährung ausgesonderten weissesten, kräftigsten und subtilsten Mehltheilchen, von welchen alles grobe Mehlwesen, welches der Weizen bei sich führt, durch besondere Handgriffe abgeschieden worden, und solcher Abgang 2 Drittel des Weizens ausmacht, und nur 1 Drittel zur weissen Stärke sich schickende Theile zurück bleiben, so ergiebt sich von selbst, daß dieses viele grobe, kleyichte Mehlwesen vortrefflich zur Rindviehmastung sich schicke, und darinn noch eine grosse Kraft des Weizenmehls stecke.

Eine beträchtliche Malterzahl Weizen wird geschrottet, das Schrott kommt in Moschkufen mit Wasser zur Gährung. Nach der Gährung wird die Masse in Säcken ausgetretten; die groben Mehltheile und Kleyen bleibt in den Säcken zurück, und kommt für das Mastvieh als Weizentraber. — Das ausgetrettene Gut zur Stärke wird sodann mit frischem Wasser abgesüßt, indem es 24 Stunden lang in vielen Gefässen stehen, und sich setzen muß. Alles feine weisse Mehl, als die wahre Stärke setzt sich zu Boden zu unterst, und unmittelbar darüber ein aufschwimmender grauer Mehlschlamm etliche quer Finger hoch, der auch für das Mastvieh abgeschöpft wird. — Dann wird die Stärke abermals mit frischem Wasser aufgerührt, muß wieder so lang stehen, und aller noch übrige Mehlschlamm, der sich oben findet, wieder für das Vieh abgeschöpft, und hierauf die Stärke in Ramen gebracht, darinn sie abläuft, sodann in Form der gebackenen Steine geschnitten und auf Repositorien getrocknet. Was nicht sogleich von den ausgetrettenen Weizenschrotträbern und dem abgenommenen Mehlschlamm mit dem Mastvieh verfüttert werden kann, wird auf grobe Tücher, die über etwas Stroh gelegt werden, geschüttet, damit das Wasser abseihen könne, und ein rechter harter Teig daraus werde, der in Ramen gedrückt, in Form der Mauersteine auf den Zügelhütten geschnit-

schnitten, wie solche aufgestellt, und bei gutem Wetter getrocknet werden. Diese Mehlkuchen können auf den Winter aufgehoben, sodann zur Mastfütterung eingeweicht, und auf Hexel gefüttert werden.

Hieraus ergiebt sich, daß die Weizenträber von den Stärkfabriken ein vortreffliches und sehr reichliches Mastfutter abgeben, so, daß, wenn wöchentlich 20 Malter Weizen (das Malter zu 212 Pfund) verarbeitet werden, (als welche 13 1/2 Zentner Stärk geben) alle halb Jahr 25 grosse Ochsen oder alle 12 Wochen 50 Stück grosse dreyjährige Schweine vollkommen gemästet werden können.

Zur Mastung für Ochsen wird dieser Abgang aus der Fabrik auf Hexel des Tags in 4 oder 5 Porzionen gegeben, und des Abends 4 Pfund gutes Heu jedem auf die Raufe gesteckt. — Es zieht dieses Mastfutter vortreffliches Fleisch, viel und gutes weisses Unschlitt und Fett, und kann eine ächte vollkommene Mast heissen.

§. 16.

Untersuchung eines Mastochsen in Absicht auf seine Feiste.

Will man ausser dem Ansehen untersuchen, wie der Ochs in der Mast zunehme, und wie fett er sey, so muß man die hinterste Ribbe befühlen. Wenn da herum alles weich und los ist, so hat man daran das Kennzeichen, daß das Thier am

Fleische zunimmt. Der Theil hinter den Schultern eines Ochsen, und der Nabel bei einer Kuh sind die Theile, welche man untersuchen muß, wenn man wissen will, wie sie am Fett zunehmen. Wie aber das Inwendige beschaffen, und wie es mit dem Unschlitt aussehen möge, solches läßt sich mit Gewißheit nicht bestimmen, und ist nicht immer von der äussern Feiste auf die innere zu schliessen. Die nähere Kundschaft und Nachricht hievon muß die Mästungsart des Verkäufers geben, wenn man solche mit Gewißheit erfahren kann.

II. Kapitel.

Vom Mästen der Fasselochsen.

Unverschnittene Ochsen, welche Fasselochsen, Bullen, Stiere, Spring, Heerdochsen ꝛc. heissen, und zur Zucht oder zum Bespringen der Kühe gehalten werden, sind zum Schlachten bestimmt, wenn sie zum Dienst untauglich werden.

Wird der Bulle aus der Heerde des Sommers weggeschlachtet, so wird sein Fleisch beim Kochen immer schäumen, und einen eigenen Geruch von sich geben. In diesem Zustand ist dieses Fleisch das allerschlechteste von Geschmack, und auch ungesund.

Soll

Soll aber ja das Bullenfleisch im Geschmack verbessert werden, so muß der Bulle im Herbst oder Winter gemästet, und während seines Mästens gar nicht mehr zum Bespringen der Kühe zugelassen worden seyn.

Wenn aber das Bullenfleisch gutes Rindfleisch abgeben soll, so muß der Bulle, ehe er fett gemacht und geschlachtet wird, ein Jahr zuvor verschnitten werden. — Dabei ist nun freilich etwas Gefahr, und es gehet bisweilen einer oder der andere davon darauf. Gelingt es aber, so wird alsdenn das gemästete Fleisch recht gut, und man kann ihn nach Fleisch, Fett und Haut sehr vortheilhaft zu Nutzen machen.

Verschnittene Bullen, da man sie ohnedem als Fasselochsen nicht bei der Heerde oder zum Bespringen alt werden läßt, sind auch zur Arbeit eine Zeitlang gut zu gebrauchen, besonders zum Zug. — So sahe ich einmal auf einem Pächterhof unweit Hanau ein Paar Bullen, welche ungeheuere Lasten zogen, und im Wagen giengen.

Von seiner Mastung an sich ist nichts besonders zu merken, und aus dem vorhergehenden zu ersehen, wie dieses ansehnliche Thier wohl und ächt gemästet werden könne, da es Schade wäre, wenn solches nach überstandener Gefahr des Verschneidens nur aufgeschwellet, und nicht vollkommen gemästet würde.

III. Kapitel.

Vom Mästen der Kühe.

§. 1.

Das Mästen der Melkmastkühe.

Das Kuhfleisch von alten ausgemerzten und nicht sonderlich gemästeten Kühen ist unter dem Rindfleisch ein sehr schlechtes Fleisch, das bald nicht weich zu kochen, trocken und holzig ist, und sein weniges Fett in die Brühe ganz auskocht. Daher giebt das Kühfleisch gute und kräftige Suppen, aber das Fleisch bezahlt nicht das Holz. — Wenn aber die Kühe nicht zu alt gewesen und vollkommen gemästet worden, (dergleichen gemeiniglich von Viehmästern und Gärtnern in grossen Städten geschiehet, die ihre Kühe zur Milch gebrauchen, und sie mit allerley Gartengewächsen und Früchten fett machen,) so ist solches Kuhfleisch recht gut, und im Geschmack von dem Ochsenfleisch nicht zu unterscheiden, als etwann meist durch die gelbere Farbe des Fettes. Ja es ist dem Fleische von alten und nicht sonderlich gemästeten Ochsen vorzuziehen.

Das Mästen der Kühe ist sehr zuträglich, wenn sie zumal als **Melkmastkühe** behandelt werden, da man wegen der Mastfüt-

te-

terung häufige und gute Milch erhält, welche schon für sich das Mastfutter bezahlt, wenn man besonders die Milch anzubringen gute Gelegenheit hat. Wobei jedoch zu merken, daß je mehr eine Melkmastkuhe in die Milch legt, desto schwerer und langsamer ist es zu mästen.

Ausser dem aber mästen sich Kühe leichter als Ochsen. Mit kräftigen und mehlreichen Getränken wird ihre Mast am meisten beschleunigt, und eine ausserordentliche Menge Milch verursacht. Zuvörderst muß man, wenn die Mastkuh aufgestellet werden soll, versichert seyn, daß sie nicht trächtig sey.

Den Sommer werden sie bei guten Getränken reichlich und ordentlich gefüttert mit dem beßten Gras, Klee, Abnutzen von Krautwerk, Blättern von Runkelrüben, grünen Wicken, die man nicht zu hart werden lässet, oder solche auf der Strohbank Zoll lang schneidet 2c. Weiterhin, wenn sie etwas leibig sind, wird ihnen täglich zweymal ein kurzes Futter von Hexel mit etwas aufgesäeter trockener Schrott von Wicken, Gersten, Haber 2c.. gemacht, und daß sie solches nicht wegblasen, entweder angefeuchtet, oder Wurzelgewächse darunter gestossen, wenn der Herbst vorhanden ist, zumal Runkelrüben, Bodenkohlraben, gelbe Rüben, Kartoffeln, Kürbis 2c.

Das

Das stärkste Mastfutter von Früchten sind die **Wicken**. Vier Malter Wicken (dagegen man 6 Malter Gersten rechnen muß) machen bei übriger ordentlicher Fütterung und guten Getränken eine Kuh, die zumal schon Fleisch hat und gut angefüttert ist, speckfett und von schwerem Unschlit.

Weisse Rüben, Brachrüben, füttert man nur im Anfang, weil sie sonst unschmackhaftes Fleisch geben.

Das Heu, so man während der Melkmastung zum Zwischenfutter giebt, ist entweder ordinäres gutes Heu oder Grummet, oder Kleeheu. **Ver**schlämmtes Heu giebt man auf obenbesagte Weise nur den Mastochsen, nicht aber den Mastkühen, wenn man bei diesen auf den Milchnutzen siehet, weil sonst die Milch eher ab- als zunimmt.

Manchen Landwirth ist es in seiner Lage nützlich, wenn er statt ordinäres Heu zu füttern, in ein frisch gedüngtes Land **Haber** säet, solchen ehe er anfängt zu schiessen, abmähet und zu Heu macht. Dieses Heumachen kann noch zweymal in diesem Somer wiederholet werden. Dieses Heu giebt ein sehr gutes tägliches Zwischenfutter.

§. 2.

Bereitung mästender Getränke.

Das kräftige Getränke für die **Milch**mastkühe ist eine Hauptsache bei ihrer Mästung, und zumal auch zugleich in Absicht auf ihre Milchnu-

nutzung. Es ist aber dabei nicht genug, daß man nur auf ihre gute Ingredienzen sehe, sondern es müssen auch solche recht bereitet und behandelt werden, daß sie besser anschlagen können.

Die Zuthat zum kräftigsten Getränk ist bekanntlich das Schrott von allerley Getreide, besonders von Wicken, als sehr schwerer Frucht.— Je mehr man die Mast beschleunigen will, desto dicker und steifer muß das Getränk werden, doch darf es kein ganz dicker Brey seyn, sonst kann es nicht mehr Getränk heissen.

In **warmen Tränken** aber werden die geschrotteten Körner, welcher Gattung Frucht sie seyen, weit mehr dem Rindvieh gedeihlich, als im kalten oder trockenen Zustand. Denn durch den warmen Aufguß wird das Futter besser aufgeschlossen, und zur leichtern und gewissern Verdauung zubereitet.

Allein der **Aufguß muß mit warmen Wasser, aber keineswegs mit heissem, vielweniger mit kochendem Wasser geschehen**, sonst wird das Schrott verbrühet, und dadurch dem Vieh weniger nutzbar gemacht. Die gröberen Theile des geschrotteten Korns werden davon unauflösbar, und es hat sodann damit eben die Beschaffenheit, wie mit verbrühtem Malze beim Bierbaruen. Wenn nämlich zu heiß eingemöscht wird, so läßt sich das Malz nicht ausbrauen; man sieht am Ende, daß das Malz noch weisse Kör-

Körner hat, oder daß sich selbige theils wie eine feste Gallerte oder wie Mehl zerdrücken lassen, woraus fehlerhaftes und ganz unkräftiges Bier entstehet. Wenn aber das Malz beim Einmöschen mit mäßig warmen Wasser eingerührt, und etliche Stunden so stehen gelassen wird, so brauet sich das Malz so reine aus, daß sich in den Träbern gar nichts Weisses oder Mehlichtes, nichts als pure Hülsen sehen läßt. Dieses ist eine Anzeige, daß alle Mehltheilchen völlig aufgelöset und zu einer Flüssigkeit geworden sind.

Nun kann man zwar vom Schrotte eines ungemälzten Korns nicht völlig das nämliche erwarten: allein es muß doch dem Malze so viel möglich genähert, und dem Vieh so vorbereitet werden, damit nicht so viel unverdaute Schrottkörner mit dem Miste abgehen, welche gleichsam dem Magen des Thieres entglitschet waren, da durch das heisse Anbrühen ihre Oberfläche mit einer dem Magen unauflösbaren Zähigkeit überzogen worden.

Deswegen muß das Schrott mit mäßig warmen Wasser ein Paar Stunden eingemischet und umgerührt, hierauf aber, nachdem man es lange ruhig stehen lassen, kann heisses Wasser zugegossen und nach dem Verschlagen den Kühen wohl Milchlau gegeben werden. — Mit dem Mehle sollte man auch besser verfahren, und es nicht gleichfalls durch den Aufguß des heissen Wassers verbrühen.

Kal-

Kaltes, aufs Schrott gegossenes Wasser, thut der Sache auch nicht Genüge, und man muß das zuvor angegebene Verfahren damit, als das geprüfteste ansehen, auch wird man zugleich finden, daß Tränke aus Malz die allernährendsten sind, und das Korn in gemalztem Zustande dem Vieh am allergedeihlichsten sodann seye. Auch macht nichts so wohlschmeckende Milch und Butter, nichts so niedlichschmeckendes Fleisch, bei allem Vieh, als Malz, es werde im Futter oder Getränken gegeben.

§. 3.

Von Mastkühen, die nicht gemolken werden.

Wo das Mästen stark getrieben wird, und Kühe zur Mast aufgestellet werden, melkt man solche nicht, um sie desto leichter u. geschwinder fett zu machen. Denn diejenige Nahrungstheile, welche sich in die Milchadern begeben, wenn die Mastkühe gemolken werden, entgehen der Fetthaut und dem Leibe. Gewöhnt man das Vieh vom Melken ab, so vertheilt alsdann die Natur, die nicht mehr auf die Milch treibt, die edlen Säfte, die sonst dahin gezogen waren, in die andern Theile des Körpers, und das Vieh wird geschwinder und leichter fett.

Man darf aber solche Kühe, welche das Melken gewohnt gewesen, vornehmlich bei dem starken Zufluß der Milch aus der Mastfütterung, nicht plötz-

plötzlich und auf einmal ungemolken stehen lassen, weil sich sonst heftige Geschwulst und Entzündung am Eiter einfinden würde: sondern man muß die Mastkühe nach und nach davon abgewöhnen. Sind sie zuvor dreymal des Tags gemolken worden, so werden sie nun zweymal gemolken: nach einiger Zeit werden sie einmal gemolken, und endlich ganz aufgehört.

Eben so kann man auch mit den Melkmastkühen auf die Letzte zu Werk gehen, um die Mastung gut zu beendigen.

Uibrigens werden die Mastkühe, welche nicht gemolken werden, in der Fütterung eben so behandelt, als wie die Mastochsen.

§. 4.

Vom Mästen der verschnittenen Kühe.

Es ist bekannt, daß das Fleisch aller weiblichen Thiere einen zärteren Geschmack hat, als von männlichen. — Bei den leckern Engländern, welche bekanntlich das Rindfleisch unter allen Fleischarten am meisten schätzen, ist es daher nicht ungewöhnlich, die Kälber weiblichen Geschlechtes zu verschneiden, damit sie nicht tragend werden können, wie solches bei uns mit den Schweinen geschiehet. — Solches Fleisch von verschnittenen Kühen wird für das niedlichste gehalten, und nähert sich sehr dem Fleisch des Wildprets.

Es

Es ist nicht viel bekannt, daß im Reich, da es gewißlich auch nicht weder an niedlichen Zungen, noch an genugsamer Viehzucht fehlt, dieses Verschneiden der Mutterkälber nachgeahmet werde, als zu Blauschlott in Oberdeutschland.

IV. Kapitel.

Vom Mästen der jungen Rinder.

Bei Mästung zwey oder dreyjähriger Rinder kommt es hauptsächlich darauf an, daß sie sich an Schrottgetränk gewöhnen lassen, wozu manche nicht zu bringen sind. Solche werden auch schwerlich recht fett, da sie das Futter sehr verwachsen. Man thut daher wohl, wenn man sie selbst erziehet, daß man sie zeitlich daran gewöhne. Sogleich beim Abgewöhnen, wenn sie 5 bis 6 Wochen gesoffen haben, muß man sie recht gut füttern mit gutem Grummet, und kurzem Futter von Strohhexel und Grummet darunter geschnitten mit Haberschrott aufgesäet. Im Frühling und Sommer mit gutem Gras, Klee, Runkelblätter ꝛc. Im folgenden Winter sollen sie so fort etwas ausgezeichnet gefüttert werden, damit sie wohl Fleisch erhalten. Wenn sie sodann den Sommer darauf sollen gemästet werden, giebt man ihnen das beßte Gras, Klee ꝛc. genug, aber in guter Ord-

nung; und wenn der Haber Körner, oder die Wicken Schotten bekommen, mähet man solche, und schneidet sie auf der Strohbank Zoll lang zum kurzen Futter in die Krippe mit etwas aufgesäetem Schrott, oder gekochtem Roggen ꝛc. und täglich zweymaligem Schrottgetränk mit ein wenig Salz. Mästet man sie aber im Winter, so ist Heu oder Grummet ihre lange Fütterung, geschnitten Roggenstroh mit Heu oder Grummet die kurze, welche bei jedem Futter mit Wickenschrott, oder andere Frucht, oder geweichtem Roggen mit etwas Salz gemenget ist, nebst täglich zweymaligen mehlreichen Getränk.

V. Kapitel.

Vom Mästen der Kälber.

§. 1.

Natürliche Feiste der Kälber von der Kuhmilch.

Sollen die Kälber sich gut schlachten, und ein schönes, wohlschmeckendes Fleisch und gehörige Fettigkeit haben, so müssen die Kälbermütter gut gefüttert werden, damit sie auch für ihre Jungen überflüssige und fette Milch sammeln können. Vornehmlich muß man d. säugenden Kühen wahrhafte u. mehlreiche Getränke reichen. Denn wenn sie schlecht gehalten und gefüttert wer-

werden, so wird das Kalb mager, sein Fleisch im Kochen roth, und schlecht schmeckend. Je mehrere und bessere Milch aber das Kalb genossen, desto weisser ist das Fleisch, und desto besser ist sein Geschmack.

Es muß aber auch schon vor seiner Geburt die Kuh so gefüttert und gehalten werden, daß es als ein ansehnliches und starkes Kalb auf die Welt kommen kann. Denn wenn die Kuh ihr Kalb im Leibe mit nichts als ein wenig Heu und Stroh und Wasser ernähren soll, so wird das Kalb hernach elend, mager und klein auf die Welt kommen, und ein schlechtes Kalb bleiben, und wenn man auch alsdann die Kälbermütter vollauf füttern wollte.

Ferner muß einer auch wohlgefütterten Kuh ihre Milch für ihr Kalb gelassen, und dem Jungen durch Ausmelken nicht entzogen werden, wie häufig geschieht, sondern es muß überflüssige Milch haben.

Das **Alter der Kälber** kann eine Verschiedenheit des Geschmacks des Kalbfleisches machen. Sie müssen nicht allzujung seyn, wenn es seinen rechten Geschmack haben soll. Werden sie aber zu alt, so verlieren sie immer mehr die Feinheit ihres Fleisches. Wenn sie **vierzehn bis sechzehn** Tage gesäuget haben, so ist die beßte Schlachtzeit derselben.

§. 2.

Vom Mästen der Kälber durch Stopfen.

Da die Fleischer meist grosse und fette Kälber lieben, wenn sie auch weit über die Tage der niedlichen Feinheit ihres Fleisches hinaus sind, und es denselbeu desto anständiger ist, wenn die Kälber ins Gewicht fallen, so machen sich manche Landwirthe ihre Mühe öfters sehr wohl bezahlt, wenn sie zu Zeiten, da besonders der Abgang am häufigsten ist, ihre **Kälber mästen durch Stopfen.** Meist bezahlt die Milch, die man von der säugenden Kuh dabei erhalten kann, desjenige, was man täglich zum Stopfen verwendet, und wenn man ein Kalb 3 bis 4 Wochen stopfen läßt, so kann der Erlöß 1 bis 2 Karolin seyn, wenn das Vieh nicht von grosser Art ist.

Die erste Stopfungsart geschieht mit **Weck und Milch.** Davon wird das Fleisch am weissesten und zärtesten. — Das Stopfen damit geschiehet des Tags dreymal, des Morgens, des Mittags und des Abends. Zuerst läßt man das Kalb an der Kuh saufen, jedoch nicht satt. Denn wird ein Weck zu länglichen Stücken geschnitten, von der Kuhmilch darüber gemolken, daß sie weichen, und dem ein Stück nach dem andern in den Hals ge[illegible], welches gemächlich hergeht, und eine M[illegible] mit einemmal darinn unterrichtet ist. Jedesm[illegible] wird dem Kalb, wenn es seine Porzion

im

im Leibe hat, ein frisches Ey darauf gegeben. Man steckt ihm solches mit sammt der Schaale in das Maul, druckt solches zu, daß das Ey zerbricht, da es sodann das Kalb sammt der Schaale frißt. Dieses geschiehet zum Ende, und ist unumgänglich nöthig, damit das Kalb weder Verstopfung noch Durchbruch bekomme. Was alsdann die Kuh von Milch des Mittags und Abends übrig hat, wird ausgemolken.

Die andere Stopfungsart geschiehet mit **Weizen**. Dieser wird gekocht, und zwar in den ersten Paar Tagen ganz weich, hernach aber, wenn es der Magen des Kalbes gewohnt worden, wird er etwas weniger gekocht. — Man giebt ihn aber dem Kalbe nicht warm, sondern milchlau oder kalt. Nach jedesmaliger Stopfung bekommt es wieder ein Ey.

Drittens werden die Kälber wohlfeil und ganz gut gestopft mit **Brod und Wasser**. Man nimmt alle alte Brocken, es sey Brodsam oder Rinden, weicht sie in warm oder kalt Wasser, steckt dem Kalb einen Brocken nach dem andern ein, giebt sein Ey darauf und läßt es alsdenn noch an der Kuh saufen, das aber wenig ist. — So ließ ich ehedem verschiedene Kälber stopfen, die groß und schön waren, und wohl bezahlt wurden, und das dritte Theil der Milch genossen hatten. — Noch besser mästet das am heissen Ofen oder auf Kohlen gebähete Brod, das hernach

nach eingeweichet und damit gestopft wird. Vorzüglich aber ist das gebähete Brod, wenn man merket, daß das Kalb einen dünnen Leib bekommen will, welches sich aber nicht leicht ereignet, eher aber Verstopfung, wogegen jedoch das frische Ey seine beßte und kühlende Wirkung thut.

Viertens lassen sich die Kälber **mit lauter Eyer** gut stopfen. Diese nähren bekanntlich sehr und machen ein gutes Fleisch. Allein die Eyer müssen zur Zeit wohlfeil seyn, sonst kommt wenig Gewinn heraus.

VI. Kapitel.

Von Behandlung des Fleisches und Fettes vom geschlachteten Mastrindvieh.

§. 1.

Das Rindfleisch einzupöckeln, oder einzusalzen.

Wer Ochsen oder Kühe ins Haus schlachtet, zumal auf dem Lande, hat hauptsächlich die Absicht, um auf künftige Jahreszeiten, davon Vorrath zu haben. Wir können aber das Fleisch nicht anders auf längere Zeit aufbewahren, als durch Einsalzen und Räuchern. Und daß solches auf das beßte behandelt werde, daran ist einem Hauswirth nicht wenig gelegen.

Gu-

Gutes und schönes Pöckelfleisch lieben gar viele, und ziehen es dem frischen Fleisch vor: und wenn es gehörig mit Achtsamkeit und Kenntniß behandelt worden, so ist es mitten im folgenden Sommer so gut als zuvor um Weihnachten, da es etwann bereitet worden. Dabei aber ist verschiedenes sorgfältig zu beobachten.

Erste Regel.

Das in den Pöckel zu legende Fleisch muß nicht zu frühe eingesalzen werden, noch zu lange liegen bis es in den Pöckel kommt.

Zu frühe geschiehet es, wenn das Fleisch noch warm vom Schlachten ist. — Die Wärme verursachet eine Gährung, und aus dieser entsteht die Faulniß. Wenn nun das Fleisch eingelegt wird, da es noch seine natürliche Wärme vom Leben des Thiers hat, so wird ungeachtet des Salzes der erste Grund zum Angehen des Fleisches geleget. Das Fleisch muß also zuvor erst erstarret und kalt worden seyn, ehe es eingesalzen werden soll.

Eben so wenig aber und noch weniger darf man mit dem Einpöckeln allzulange zuwarten, weil sonst das Fleisch seinen guten frischen Geschmack verlieret, und einen älterichten Geschmack annimmt, der nicht mehr vergehet, ja wohl gar in dem Pöckel verderben kann, wenn zumal schlackerichtes und warmes Wetter ist.

Zweyte Regel.

Das Fleischfaß muß so beschaffen seyn, daß man das Pöckelfleisch wider den Zugang der Luft darinn genugsam verwahren kann.

Nichts ist dem Pöckelfleisch nachtheiliger, als wenn in dem Gefäß, darinn es aufbewahret, wird, Luft dazu kommen kann, da entweder das Fleisch unrecht und mit vielen hohlen unausgefüllten Lücken eingelegt, oder das Faß nicht gut bedecket ist, oder nicht stark beschweret worden, daß die äussere Luft dazu kann. Dadurch wird das Fleisch abgeschmackt und bekommt je länger je mehr einen stänkerigen faulen Geruch, der durch keine Zubereitungsart im Kochen kann vertrieben werden.

Was nun das Fleischfaß betrifft, so muß solches gleichweit seyn und darf keinen Bauch haben, damit die Deckbretter jederzeit, das Faß sey ganz oder halb voll, nebenherum schliessen und anpassen: welches bei einem bauchigen Faß nicht möglich ist.

Weil es nun aber sehr beschwerlich und langweilig ist, die schweren Steine, womit das Pöckelfleisch unter den Deckbrettern beschweret seyn müßte, immer aus und ein zu heben, so muß man eine Schraubenpresse an dem Fleischständer anbringen, welches überaus zuträglich und bequem ist.

Man

Man kann aber auch statt eines solchen Fleischständers mit einer Presse kleine ordinäre Fäßchen nehmen, das Fleisch darinn einpöckeln und durch den Kiefer zuschlagen lassen. Diese Fäßchen werden im Keller auf den Bauch gelegt, und täglich etwas fortgerollet, damit die Lacke sich überall verbreite und keine Seite trocken werde. Jedoch müssen die Fäßchen im Boden Zwickel oder Stöpsel haben, daß man in der Folge der Zeit, nachdem sich die Lacke in das Fleisch gezogen, neue Lacke zugiessen könne. Denn die Bedeckung mit der Salzlacke ist eine Hauptsache zur Erhaltung des Fleisches. — Diese Fäßchen sind auch bequem dazu, daß man nach der Wahl eines nach dem andern, und die mit dem Geknöchel und beinigten Stücken zuerst eröffnen und verspeisen kann, und zugleich dadurch Lacke gewinnt, den andern zuzugiessen.

Dritte Regel.

Man muß weder zu wenig noch zu viel Salz beim Einpöckeln anwenden.

Das Salz ist die Erhaltung des Fleisches und bewahret es wider die Fäulniß. Will man dabei unzeitig für etliche Batzen sparen, so verliert man leicht viele Thaler dafür, oder bekommt ein elendes, übelschmeckendes und müfzendes Pöckelfleisch.

Aber

Aber man soll deswegen auch nicht verschwenderisch und zum Ubermaß Salz einstreuen, welches auch dem Geschmack des Pöckelfleisches nachtheilig ist. Denn es wird dadurch nicht nur hart und im Kochen nicht mürbe genug, sondern es verliert auch seinen Rindfleischgeschmack völlig, und wenn dieser einmal herausgebeitzet worden, so hilft kein Einwässern des Fleisches mehr; bei allzuvielem Einwässern hat man ganz schmackloses Fleisch und bei wenigem schmeckt man Salz und kein Fleisch.

Das richtige und bewährtest erfundene Verhältniß des Salzes zu einem Zentner Fleisch ist fünf Pfund Salz, welches man zuvor am Ofen recht trocknet, damit es gut eingreife, und sich mit dem Salpeter wohl vermischen lasse. Das Salz aber muß gut seyn.

Vierte Regel.

Man muß dem Pöckelfleisch eine schöne rothe Farbe machen, durch Beimischung eines kleinen Gewichts Salpeters.

Das Pöckelfleisch ist unansehnlich, wenn es eine matte bleiche Farbe hat und nicht hübsch aussiehet. Letzteres wird durch den Salpeter erlangt, der unter das Salz muß gemenget werden, dessen gutes Verhältniß zu ein Pfund Salz ein halb Loth Salpeter ist, oder zu 5 Pfund Salz 2 Loth Salpeter. Nimmt man we-

weniger, so erreicht man nicht seinen Endzweck, und die Farbe des Pöckelfleisches wird nicht roth: nimmt man aber zu viel Salpeter, so wird das Fleisch dadurch zu hart, und macht über das dem Fleisch und dem Holz des Fasses, wo er sich anhängt, einen unerträglichen Geruch.

Fünfte Regel.

Jedes Stück Fleisch muß beim Einpöckeln über und über mit Salz bestreuet, und solches wohl eingerieben werden.

Die bequemste Weise, das Einpöckeln des Rindfleisches ordentlich zu behandeln, ist, daß man eine Bolle oder Mulle neben das Fleischfaß stellet, das Salz in die Mulle schüttet, und in derselben ein Stück nach dem andern (jedoch mit Auswahl, wie sie sich gut in die Lage im Faß schicken,) über und über mit Salz bestreuet, alsdenn das Salz wohl einreibt, zumal an den Beinen und Knochen das Salz wohl eindruckt, und wohl auch mit dem Messer neben grossen Beinen hineinschneidet, daß es eindringen könne. Denn an den Beinen fängt alles Fleisch am ersten zu faulen an.

Dieses trockene Salzen des Fleisches ist viel vorzüglicher, als die Methode mancher, welche das Salz im frischen Wasser auflösen, nach dem Verhältniß, daß ein Ey darinn nicht untersinkt, und sodann die Lacke nach Einle-

legung des Fleisches oben darauf schütten. Einmal bleibt das Fleisch wegen dem Wasser nicht so schmackhaft, andern Theils kann auch die Salzlacke wegen dem harten Pressen und Liegen des Fleisches aufeinander nicht so durchdringen, als wenn jedes Stück besonders übersalzen wird.

Ehe man aber die gesalzene Stücke Fleisch in den Fleischständer einzulegen anfängt, muß zuvor der **Boden des Ständers** oder Fasses ganz mit Salz überstreuet werden, daß kein leerer Fleck zu sehen. — Und wenn die erste Lage in ihrer Ordnung liegt, wird solche wieder besonders mit Salz ganz überstreut, die zweyte Lage wieder, und so fort sämmtliche Lagen, bis das Faß voll ist, worauf denn abermals noch das Auf- und Uiberstreuen des Salzes den Beschluß macht.

Sechste Regel.

Alle gesalzene Stücke Fleisch müssen auf das sorgfältigste zusammen schliessend gelegt werden, daß kein leerer Raum zwischen dem Fleisch im Faß bleibe.

Dieses ist ein wichtiger Umstand, wovon die Erhaltung und der gute Geschmack des Pökelfleisches mit abhängt. Denn in Höhlungen dringt die Luft ein, und verursacht entweder den Anfang des Faulens oder einen älterichten Geschmack. Das stärkste Zusammenpressen und Schrau-

Schrauben ist nicht hinreichend, die leeren Stellen auszufüllen, wenn das Fleisch nicht ordentlich gelegt, und entweder neben nicht ausgestopft, oder Bein gegen Bein gewendet worden.

Zu dem Ende muß man erstlich grössere, und kleinere Stücke Fleisch hauen lassen, daß man wählen, und die Lücken mit kleinen Stücken ausfüllen kann: man muß zweytens bei jeder Lage im Fleischfaß den Anfang machen mit Belegung des Holzes neben herum, und die dazu bequemen Stücke des Fleisches, die sich beugen lassen, aussuchen: man muß drittens keine Knochen neben hin legen, und überhaupt keine Beine das Holz berühren lassen, indem sodann nothwendig Lücken entstehen müssen: man muß viertens niemals Bein gegen Bein legen, sonst kommt eben dieser Fehler zu Schulden, sondern die Beine müssen alle gegen die Mitte des Fasses liegen: es müssen fünftens bei einer jeden Lage die kleine Stücke vorzüglich wohl eingedrückt, und mit geballter Faust auf- und ineinander gepreßt werden, auch jede Lage Fleisch auf seiner Oberfläche, so viel thunlich, gleich und eben seyn. Sechstens legt man füglich die knochichtenStücke Fleisch auf die obersten Lagen, um solche am ersten verspeisen zu können, weil dieselben nach Verhältniß des Fleisches ohne Knochen am wenigsten dauerhaft sind, zumal aber das kurze Halsfleisch, welches man lieber

frisch

frisch verspeiset, und aus dem Pöckelfleisch gänzlich wegläßt. — Legt man die Brustkerne lieber in das Pöckelfaß als in die Fleischhütte zum Räuchern, (da sie die niedlichsten Stücke sind) so verspeise man solche auch nicht allzuspät, weil sie wegen der darinn befindlichen Knochen und Knorpel leicht anlaufen und ihren süssen Geschmack verlieren.

Bedient man sich der kleinen zugeschlagenen Fässer zum Pöckelfleisch, so kann man füglich die knochichten Stücke, und was man zuerst verspeisen will, in ein Fäßchen besonders thun. — Daß aber das Fleischfaß in einem Keller aufbehalten werden, und stehen müsse, wird nicht nöthig seyn, zu erinnern.

Werden nun sämmtliche 6 Regeln pünktlich beobachtet, so wird man, wenn das Fleisch übrigens von einem nicht sehr alten wohlgemästeten, und mit hiezu dienlichem Futter besorgt gewesenen Ochsen ist, das niedlichste Pöckelfleisch haben, das auf fürstlichen Tafeln aufgestellt werden könnte, und sich Jahr und Tage in fast gleicher Güte erhält.

§. 2.

Das Rindfleisch zu räuchern.

Der Mensch liebt nicht nur die Veränderung in Speisen, sondern es ist auch für eine Haushaltung, zumal bei vielem Gesinde, höchstzu-

zuträglich, sein Geschlachtetes auch zum Theil, oder nachdem die Beschaffenheit ist, den größten Theil zur Dauerspeise in Räucherfleisch zu machen, vorzüglich auf dem Lande, da man nicht immer frisches Fleisch haben kann.

Ob nun aber schon das **Räucherfleisch** schwer verdaulicher ist, als das Pöckelfleisch, dieses auch delikater für die allermeisten gesunden Gaumen, so verdienet doch das Räucherfleisch auch von Rindvieh seine Achtung und behauptet seinen Werth. Es ist solches zur Gesundespeise auch anhaltender und schicklicher: es kann kalt genossen werden, das bei Pöckelfleisch wenig Liebhaber findet, und hält sich auch gekocht, und kalt viel länger gut als Pöckelfleisch. Uiberdas macht das Räucherfleisch weit nicht so viel Mühe und Umstände, als das Pöckelfleisch.

Es ist nun eine bekannte Sache,

daß das Rindfleisch, ehe es in Rauch kommt, zuvor eineingesalzen werden müsse.

Die **Art und Weise des Einsalzens** und das Verhältniß des Salzes und Salpeters zu einem Zentner Fleisch ist vorhin bei dem Unterricht, das Pöckelfleisch zu machen, erwähnt worden, und gilt auch hier. Nur braucht es keiner Presse oder Beschwerens, oder eines besondern Fleischständers, wenn man nicht schon mit einem entbehrlichen versehen ist, sondern man kann das

zum Räuchern bestimmte Fleisch in eine Bütte, oder in ein bauchigtes Faß einsalzen, welches Gefäß aber unten einen Kranen oder Zwickel haben muß, um die Lacke, wenn das Salz geschmolzen ist, abzuzapfen, und täglich oben überzugiessen, zumal wenn das Wetter warm oder gelinde ist.— Jedoch müssen auch die Stücke Fleisch wohl passend ineinander geleget, und desfalls obige Regel beim Einpöckeln beobachtet werden.

Wie lange aber das zum Räuchern eingesalzene Rindfleisch in der Lacke liegen soll, läßt sich nicht genau bestimmen: es hängt solches von der Beschaffenheit der Luft und Witterung ab. Je wärmer sie ist, desto geschwinder muß das Fleisch in Rauch. Es muß aber jedoch von dem Salz wohl durchzogen seyn.— Am beßten stellt man es auch in Keller, und läßt es nach Beschaffenheit desselben Kühle 14 Tage, 3 Wochen, auch wohl die grossen Stücke, in die 4 Wochen liegen, und hängt sie alsdann in Rauch.—

Gefrieren darf das eingesalzene Fleisch nicht in der Bütte, sonst kann das Salz und die Lacke nicht eingreifen und durchdringen, und wird im Rauch abschmeckend.

Die Wahl unter denen zum Räuchern bestimmten Stücken des Rinfleisches,

entscheidet der Tisch der Herrschaft und der des Gesindes. Für diesen dienet alles derbe Fleisch aus den vördern und hintern Vierteln: die nied-

lich-

lichsten Stücke aber für die Tafel sind unstreitig die **Brustkerne** und die **Ribbenstücke**, wenn es zumal von einem jungen und wohlgemästeten Ochsen, und sein Fett butterhaft und nicht sehr derb und brüchig ist. Diese Stücke muß man lieber groß als klein hauen lassen: es ist räthlicher und ziert auch den Tisch mehr.

Wie lange das Rindfleisch im Rauch hängen solle,

bestimmt der mehrere oder geringere Rauch, der zum Fleisch im Schornstein oder in der Rauchkammer kommen kann, oder nachdem die Feurung beständig oder unterbrochen ist, und wenn es gar so kalt ist, daß das aufgehängte Fleisch gefrieret, so kann der Rauch binnen solcher Zeit gar nicht einwirken.

Meist wird darinn gefehlt, daß das Fleisch allzulange im Rauch hängt, und zu hart geräuchert wird, dadurch denn das Fleisch holzig, seines Safts und seiner Kraft beraubt, und unverdaulicher wird.

Das Rauchfleisch muß zwar **trocken**, aber durchaus **nicht hart** seyn. — Und da diese Kenntniß eine nicht geringe Sache in der Oekonomie ist, und solche vom Augenschein und aus der Erfahrung muß gelernet werden, so liegt einer Haushälterinn ob, fleißig nachzusehen, sich eine Fertigkeit darinn zu erwerben, und wohl zur Probe anfänglich etwas davon zu kochen, um davon zuverläßig urtheilen zu können. Zum

Zum Aufhängen des Fleisches in den Rauch sind eiserne Hacken, die fast die Gestalt eines lateinischen S haben, die allerbequemsten, und machen eine geringe Auslage, und sind dabei von beständiger Dauer, wenn sie nach dem Gebrauch ordentlich aufbewahret werden. Man kann daran die Stücke Fleisch in einem Augenblick auf und abhängen, und gut behandeln.

Die beßte Aufbewahrung des Räucherfleisches geben einmal Rauchkammern. Wenn das Fleisch genug geräuchert ist, so werden die Thürchen oder Schieber, wodurch der Rauch eingehet, zugemacht. Das Fleisch bleibt darinn stets hängen, und wenn man dasselbe nebst dem Speck im Sommer für Milben, Speckkäfer 2c. schützen will, so öffnet man nur zu Zeiten das Thürchen und läßt etwas Rauch zu, der die Inseckten abhält. Allein, da in den wenigsten Häusern Rauchkammern sind, so sind noch zwey sehr gute Aufbewahrungsarten.

Die erste ist in den Ofen und Ofenlöchern. — Es seyen eiserne oder Kachelöfen, so ist es im Sommer darinn am kühlsten, und ziehen sich keine Inseckten dahin. Nur müssen die Thüren und Oeffnungen wohl verwahret werden, daß keine Mäuse und Katzen hineinkommen können, und auch etwann für zweybeinigten Katzen sicher seyn.

In

In diese Verwahrung thut man das Räucherfleisch erst gegen Ende Aprils, und läßt es so lange in einer Kammer hängen, ausluften und nachtrocknen.

Die zweyte bequeme und dienliche Weise, das Räucherfleisch aufzubewahren, bestehet darinn, daß man im April solches in Kästen und Verschläge packt, nachdem man die Stücke sämmtlich wohl mit ausgesiebter Asche bestreuet und dicke gelegt hat. Das Fleisch, der Speck, die Würste ꝛc. werden dadurch gar nicht verunreiniget, indem man die Stücke, wenn sie zum Kochen herauskommen, von der Asche nicht nur durch einen Kehrwisch befreyen kann, sondern sie auch ohnedem mit Wasser abgewaschen werden, wodurch sie ganz rein werden.

Es muß aber der Kasten, worinn ein Stück auf das andere gelegt wird, nicht nnr keine Löcher haben, daß die Mäuse, die die Asche nicht scheuen, keine Verwüstung darinn anrichten können, sondern es muß auch der Deckel wohl passen, und kann allenfalls mit einem Schloß für mausendem Gesind oder andern zweybeinigten Katzen bequem verwahret werden.

Die Asche muß trocken seyn, auch der Kasten an keinen feuchten, doch nicht allzu warmen Ort gestellet werden, weil die Asche Feuchtigkeit anziehet, und also am wenigsten im Keller.

Diese beiden Verwahrungsarten des Räucherfleisches sind unter andern auch sehr vorzüglich bei Feuersgefahr, da öfters der freyhängende Speck und Räucherfleisch bei entstandener Feuersbrunst mehr Unglück angerichtet, brennend umhergeflogen und das Feuer an andern Häusern entzündet haben. Und was die Aschenkästen betrifft, so sind solche in der Eile selbst zu retten und fortzuschaffen.

§. 3.

Rindszungen zu räuchern.

Das niedlichste des Räucherfleisches sind die Rindszungen, welche überall sehr gerne gegessen werden, und lange in den Sommer dauern.

Sie müssen nicht nur vor dem Räuchern eben wohl eingesalzen, und das Salz mit Salpeter vermengt werden, um sie recht roth zu machen, sondern sie müssen auch länger als das Fleisch im Lack liegen, damit sich das Salz durch die dicke Haut der Zunge hineinziehen könne. — Sind die Zungen in dem Salzlacke nicht über und über bedeckt, so muß man sie täglich darinn umwenden, oder mit der Lacke begiessen.

Mit dem Räuchern der Ochsenzungen muß man auch etwas länger anhalten, als mit dem Fleische, zumal sie nicht leicht zu hart werden. Denn ihr Fleisch ist sehr zart und butterhaft, wenn sie schon von den ältesten Ochsen sind.

Kom-

Kommen sie zu bald aus dem Rauch, so dauern sie nicht lange. Sind sie aber genugsam geräuchert, so läßt man sie noch eine Zeitlang in einer lüftigen Kammer hängen, und legt sie darauf in ein verschlossenes Gefäß, oder packt sie in Asche zum Räucherfleisch ein.

§. 4.

Behandlung des Rindfettes und Ausschmelzung desselben.

Da alles **Fett** und **Unschlitt** aus den geschlachteten Thieren zuvor in kleine Stücke zerschnitten werden muß, ehe es soll ausgeschmolzen werden, so ist nöthig, daß solches kalt sey, damit es sich in kleine Würfel bequem verschneiden lasse. Allein man darf es deswegen nicht zu viele Tage liegen lessen, weil es sonst zu sehr austrocknet, und immer mehr Verlust an Fett ist, je länger es unausgeschmolzen liegt.

Je kleiner nun die ausgeschnittene Fettstückchen sind, desto geschwinder geht es mit dem Ausschmelzen her. Bei dem Ausschmelzen selbst aber muß die größte Vorsicht und Sorgfalt gebraucht werden, damit kein Unglück durch Feuer entstehe, wie schon vielfältig durch Fettauslassen geschehen. Zu dem Ende muß nicht nur der Kessel auf seinem Dreyfuß, oder ein sonstiges Gefäß, darinn das Fett ausgeschmolzen werden soll, recht feste und nicht etwann durch untergelegte Steine 2c. gefährlich stehen, sondern der

Kessel muß auch nicht alt und geflickt seyn, daß nicht etwann ungefähr durch ein Löchlein Fett in das Fett in das Feuer triefe, als wodurch das Haus augenblicklich in Brand gesetzet werden könnte.

Der Kessel oder das Gefäß, worinn ausgeschmolzen werden soll, darf nur etwas über die Hälfte voll Fettgrieben gemacht werden, sonst könnte man nicht darinn umrühren, und das unterste, das zuerst schmelzet, oben hin bringen, ohne Fett herauszuwerfen, und abermals Gefahr zu verursachen.

Das Feuer darf nie zu stark in der Flamme unterhalten werden, theils damit sie nicht in das Fett einschlage, und solches entzünde, theils damit auch das ausgeschmolzene Fett nicht braun und unansehnlich werde. Es muß deswegen das beßte Holz zu diesem Geschäfte gebraucht werden, alle Reiser und Wellen aber wegbleiben.

Sind die Fettgrieben etwañ zur Hälfte ausgeschmolzen, so fängt man an, das geschmolzene Fett mit einem eisernen Löffel auszuschöpfen. Das irrdene Gefäß, worinn das Fett kommen soll, und welches bei dem Unschlitt oben weiter seyn soll, um das geronnene durch Umwendung des Gefässes ganz herauszuschütten, muß bei der Hand seyn, und oben darauf eine Seihe oder Durchschlag stehen, in welchem die mit dem Fett ausgeschöpfte Grieben zurückbleiben, und hernach

nach zum vollkommenen Ausschmelzen wieder in den Kessel gethan werden mögen.

So oft ein Schöpflöffel voll Fett aus dem Kessel in das irrdene Gefäß gefüllt wird, muß jederzeit mit der linken Hand ein irrdener Teller unter den Löffel gehalten werden, damit das abtriefene Fett nicht verloren gehe.

Sind endlich die Grieben ausgebraten, daß kein Fett mehr herauskommt, so füllt man sie in grosse Durchschläge, daß sie vollends abtriefen, und das sämmtliche Fett erhalten werde. Worauf sodann wieder frische Grieben in den Kessel gethan, und das Geschäfte eben so fortgesetzet wird. — Die ausgekochten Grieben werden aufbewahrt und zum Seifenkochen verwendet.

§. 5.

Bereitung des Nierenfetts zum Schmelzen der Speisen.

Das Nierenfett von Rindern ist das allerschmeidigste des Rindfettes und butterartig im Geschmack und beim Kochen. Man soll es daher nicht unter das andere Rindstalg oder Leibfett (Darmfett, Netz ꝛc.) schmelzen, sondern zum Gebrauch der Speisen, besonders für den Tisch des Gesindes, beim Ausschmelzen mit Schweinfett vermengen. Wenn dieses letztern der vierte Theil zum Nierenfett kommt, so giebt es ein gutes und wohlschmeckendes Schmalz, das in steinerne oder irrdene Gefässe gegossen und zum Gebrauch aufbewahret werden kann.

VII. Kapitel.

Erziehungsregeln des Rindviehes.

§. 1.

Von der ersten Erziehung. Auswahl der Kälber zum Anbinden.

Wer Rindvieh nachziehen und Kälber anbinden will, es seyen Ochsenkälber oder Mutterkälber, der wird darauf sehen, daß sie von schöner und guter Art seyen, als woran allerdings gelegen, indem es das gute Füttern nicht allein ausmacht, ein schönes und zugleich gutes Stück Vieh zu erziehen, denn eine schlechte und übelgerathene Kuh wird auch eine schlechte Zucht geben.

Es ist daher am sichersten und rathsamsten, wenn man von seiner eigenen guten Art sein Vieh nachziehet, da man beim Einkauf des fremden selten zuverläßig weiß, was man bekommt, ob es schon in anderem Betracht und nach Berechnung der Erziehungskosten gar oft sparsamer gehandelt wäre, wenn man erwachsenes fremdes Vieh erkaufte.

Aber auch bei Kälbern guter Art, eigener Zucht oder erkaufter, giebt es Merkmale, die einige zum Anbinden ganz verwerflich machen, und worauf man genau sehen muß. Dergleichen ist

ist der gedoppelte Nabel oder ein grosser Bauchnabel, womit viele Kälber auf die Welt kommen, und die nicht selten sind. Ja es giebt Kühe, die gar keine andere Kälber auf die Welt bringen. — Die damit behaftete Mutterkälber haben unter dem Bauche eine starke Beule, die Ochskälber aber, oder die männlichen, eine gedoppelt stärkere. — Von 10 dergleichen Kälber mit Bauchnabeln wird man nicht eines aufbringen; sie sterben alle im ersten Jahr, und diejenige, denen eine beständige Feuchtigkeit um diese Beule anzumerken ist, leben nicht über 12 Wochen. Alle solche Kälber sind blos zum Schlachten tauglich.

Ferner sind bekanntlich diejenige Kälber, die rothe oder schwarze Zähne haben, oder die vor 9 Monaten und also zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufzubringen, und also zur Zucht untauglich.

Was aber viele behaupten wollen, daß man nur die frühen Kälber, welche zwischen Weihnachten und Ostern fallen, anbinden soll, die späten aber, die im Frühjahr oder Sommer auf die Welt kommen, dazu nicht tauglich wären, verdient keinen Beifall, als etwann bei einer solchen Schlendriansviehzucht, da die Kälber gleich im ersten Frühjahr und Sommer ihres Lebens auf die Weide gejagt werden, da sie freylich häufig den Durchbruch bekommen, oder sonst verputten. Allein da mit den Kälbern im

ersten Jahr gar kein Gras soll gefüttert werden, vielweniger dieselbige auf die Weide kommen sollen, so lassen sich die Kälber in aller Jahreszeit gut absetzen, wenn nur die Erziehung und Fütterungsart darnach eingerichtet ist.

§. 2.

Welche unter den beiden Erziehungsarten die beßte sey: daß man das Anbindkalb an der Mutter saugen lasse, oder es sogleich oder in etlichen Tagen nach seiner Geburt anbinde, und mit Mehlgetränken aufziehe?

Es giebt grosse Schweizereyen, da man die Kälber nicht an der Kuh saugen läßt, sondern sie sogleich nach der Geburt absondert, und an das Saufen gewöhnt. Einige Landwirthe lassen sie jedoch ein paar Tage saugen. — Die Milch der Mutter wird sodann ausgemolken und dem Kalb in einem Gefäß dargereicht, da denn die Viehmagd ihre Hand verkehrt in die Milch hält, und den mittlern Finger hervorstreckt, an welchem das Kalb wie an einem Strich des Euter sauget, und auf solche Weise unter allmähliger Zurückziehung des Fingers die Milch in das Maul ziehet, dadurch aber bald gewöhnet wird, solche mit vollem Maul ohne Finger zu saufen. — Die pure Milch wird ihm gegen 14 Tage lang gegeben, wobei aber Ordnung in der Tageszeit gehalten werden muß, damit nicht das Kalb, wenn es allzu hungrig und durstig würde, sich übersaufe und verfange, oder den Durchfall bekomme, welcher

es

es entweder sehr zurückwerfen oder ihm wohl tödtlich werden kann. — Die Milch muß stets lauwarm seyn, und am Feuer nicht heiß gemacht werden. Bekommt das Kalb die Milch heiß, so ist sie ihm schädlich, und von kalter Milch bekommt es den Durchlauf.

In der dritten Woche vermischt man ihm die Kuhmilch mit ungefähr ein Drittel warmen Wassers, und in der vierten mit der Hälfte Wasser, wobei es zugleich an das Fressen gewöhnet wird, und etwas zartes Heu bekommt. — In der fünften Woche wird nur der dritte Theil Milch zum lauen Wasser genommen, und zugleich eine Hand voll Haberschrott untergemenget. In der sechsten Woche bleibt die Milch ganz weg, und gehet die Fütterung nebst dem guten Getränk, wie es sich vor ein Absetzkalb gehöret, völlig an.

In andern Ställen entzieht man den Kälbern schon in den erstern Tagen nach ihrer Geburt die Milch und giebt ihnen statt deren sogleich einen Mehltrank von Gersten oder Haberschrott, oder halb Gersten und halb Rockenschrott.

Daß nun die Kälber auf diese und jene Weise auch gut aufgebracht werden, hat seine völlige Richtigkeit. Aber eben so gut werden sie auch und zwar allermeist erzogen, wenn man sie 5 bis 6 Wochen an ihren Müttern saugen läßt. Die Natur hat den Kälbern die Muttermilch zur ersten Nahrung angewiesen, und man läßt ihnen

sol-

solche um desto lieber, da bei der mehrern Mühe und genauen nöthigen Aufsicht rc. bei Getränken meister Orter wenig Profit aus der entzogenen Milch wird zu erhalten seyn, wenn das Mehl und Schrott rc. berechnet und dabei in Anschlag gebracht wird, daß die erste Milch von den Kühen weniger fett ist, und also weniger Butter giebt, als in der Folge. Man lasse lieber dem jungen Thiere, was es von der Natur haben soll.

§. 3.

Erziehungsregeln der Kälber bei der Muttermilch in den ersten sechs Wochen.

Sollen die Kälber gleich von ihrer Geburt an recht erstarken, so lasse man sie 6 oder wenigstens 5 **Wochen an der Mutter saugen.** Es werden freylich auch viel Zuchtkälber gleich gleich nach 3 Wochen abgesetzt und angebunden: aber gewöhnlich geschieht solches nur, um die Milch bald zu bekommen, und weil es der Nachbar oder die Gevatteriun auch so macht. —

Die **Engländer**, welche das beßte und schönste Vieh erziehen, lassen ihre Kälber ein ganzes Jahr bei der Kuh und ihre Milch saugen; da sie mit ihren Müttern auf die Weide gehen.— Wenn sie aber zum Theil ihre Kälber, ohne sie saugen zu lassen, aufziehen, so geben sie ihnen doch 12 Wochrn lang nichts als Kuhmilch, nachdem sie dieselbe die ersten 14 Tage haben saugen las-

lassen. — Am Ende des viertel Jahrs, wenn sie von der Milch entwöhnet werden, vermischen sie die Milch mit etwas Wasser, und solches immer mehr. bis es blosses Wasser ist, und zum Trinken dienet. Sie fangen aber jedoch schon nach der fünften Woche an, die Kälber zugleich mit gutem Heu zu füttern, und sie nach und nach daran zu gewöhnen. Man soll aber dem Kalb vom ersten Tage an nicht Freyheit lassen, im Stall herumzuspringen und zu saugen, so oft es will. Denn ausser der Gefahr bei vielem Vieh trauert es und bleckt sich fast zu Schanden, wenn es nach dem Abgewöhnen angebunden wird. Es soll vielmehr sogleich zurückgebunden werden, und zwar an einem ledernen Halsband, welches einen eisernen Wirbel haben muß, daß es nicht leicht Gefahr hat, zu erworgen. Die Stunden zum Saugen müssen ihm ordentlich gehalten werden, und zwar des Tags viermal, Morgens 5 Uhr: Vormittag 10 Uhr: Nachmittag 3 Uhr: Abends 8 Uhr. — Läßt man sie weniger oft saugen, so werden sie zu durstig, und übersaufen sich leicht; überhaupt aber wäre der Zwischenraum der Zeit zu lange, und den Kälbern nicht so gedeihlich. Werden sie aber öfter zum Euter gelassen, so haben sie zu wenig Durst, und spielen zu viel mit dem Euter, machen ihn wund, und stossen die Kuh nur ab. Nach 3 Wochen ist es dienlich, wenn man die Kälber sich an das Fressen allgemach

mach gewöhnen läßt, da sie öfters bereits anfangen zu fressen. Feines Heu oder Grummet, angebrühete Hexel mit geschrottenem Korn oder Haber kann ihnen zum Zeitvertreib vorgeleget werden. Hat man frühzeitige Kälber zum Anbinden, und der Winter ist kalt, so ist sehr viel zum Gedeihen daran gelegen, daß der Stall warm sey, und zu dem Ende Sorgfalt getragen werde, daß es nicht darinn gefrieren könne, und zur Probe der Mist nicht hart werde, sonst leiden sie noth und verputten.

§. 4.

Vom Abgewöhnen der Kälber.

Ist nun die Zeit ihrer Milchnahrung vorbei, so werden sie im Stall, entfernt von der Kuh, zurückgebunden, oder wenn ein besonderer Kälberstall vorhanden, in denselben gebracht. In diesem Fall ist es gut, wenn sie schon etliche Wochen zuvor dahin gestellet, und nur wenn sie saugen sollten, zur Kuhe gelassen worden. Sie lassen sich alsdann sehr leicht abgewöhnen.

Trauert ein Kalb allzusehr über seine entzogene Milch, so, daß es heftig blöcket und Fressen und Saufen ausschlägt, wie manche thun, und ganz von Kräften kommen, so lasse man dasselbe nur noch einmal an seine Mutter und saugen, so wird es sich hernach zufrieden geben, und sein Getränk annehmen. Wenn man mehrere

jun-

junge Kälber nebeneinander anbindet, so müssen sie so gebunden werden, daß sie einander nicht mit den Maulern erreichen können. Sie fangen öfters die üble Gewohnheit an, daß sie einander ablecken; dadurch schlucken sie viele Haare ein, welche sich im Magen zusammen ballen, daß öfters ganze Kugeln daraus werden, welches den Anbindlingen das Gedeihen nimmt, und man öfters nicht weiß, worinn die Ursach ihrer Krankheit zu suchen.

§. 5.

Wartung der Kälber im ersten Sommer und Winter.

Nach dem Zurückbinden und Abgewöhnen der Kälber muß solchen die erste und andere Woche täglich früh, Mittags und Abends etwas Habergrütz, oder Gerstengrütz, mit Wasser ganz dünne gekocht, milchlau gegeben, und etwas feines Heu oder Grummet, oder Kleeheu in die Raufe gesteckt, nebst etwas weniges kurzen Futters von angebrühetem Hexel mit Schrott gegeben werden. — Nach Verfliessung dieser 14 Tage läßt man den Habergrütztrank weg und fährt fort, dieselbe mit lauter dürrem Futter zu füttern, zweymal des Tags gutes Heu, vorzüglich Kleeheu oder Grummet, und dreymal kurzes Futter, mit Wasser angefeuchtete Hexel mit Schrott, (dazu man auch abgenommene geringe Früchte verwenden kann, oder auch abgeweichte Kartoffeln, wel-

che im Backofen gedörrt und hernach geschrottet worden, als welche auch vortreffliche Nahrung gewähren.) Ihr Trank ist frisches reines Wasser, welches sie zur gesetzten Zeit und satt bekommen müssen, zumal da das trockene Futter mehr Durst erwecket, als Brühfutter. Denn werden sie einmal damit versäumt, so werden sie allzu durstig, übersaufen sich darauf und bekommen davon die so genannten Teigmäler, welche von schlechter Verdauung herrühren, wenn der Magen schwach wird. — Wer aber besonders gut füttern und recht schönes Vieh zu erziehen, sich nichts dauern lassen will, der läßt lauliches mit Mehl oder geschrottetem Korn angemachtes Wasser geben. — Oefters muß man ihnen die Zunge und den Rachen mit Salz wohl reiben, das ihnen sehr heilsam ist. Gras und grüne Fütterung sollen die Kälber im ersten Jahr nicht erkennen lernen, vielweniger auf die Weide kommen, die ohnedem allermeist nichts taugt. Das Gras ist nicht nur nicht so nahrhaft für das Fleisch als Heu, erwecket auch diesen noch zärtlichen Thieren gar leicht den Durchlauf; und nichts macht sie so matt und elend, (wenn sie nicht gar darauf gehen,) als diese Krankheit, wodurch sie auf ihre ganze Lebenszeit zurückgesetzt werden.

Sollte auch Mangel an Heu seyn, so bleibe man lieber blos bei den kurzen Futtern von Strohhexel mit Schrot, und ersetze die lange Fütterung

mit mehrerm Schrott oder mehlreichen Geträn-
ken. — Wollte man ja grünen Klee füttern, so
schneide man denselbigen mit Gerstenstroh auf der
Hexelbank: und wer es wagen will, gutes Gras ꝛc.
zu geben, der gebe es doch sorgsam, unbethaut,
nie beregnet, nie erwärmt.

Den Winter hindurch fahre man fort mit
guter Fütterung und setze dem Anbindling nach
Maßgabe seines Wachsthums an Schrott bei sei-
nen Füttern zu, und sey von der sonnenklaren
Wahrheit überzeugt: **daß die gute Pflege und
Fütterung im ersten Jahre völlig die Grund-
lage ist zu gutem und schönen Vieh.** Was im
ersten Jahr verputtet, daraus wird nimmermehr
etwas: dahingegen, je besser das junge Thier
im ersten Jahr gehalten wird, daß es ohne An-
stoß frisch aufwächst, desto gedeihlicher ist sein
Wachsthum auf 6 Jahre, und desto stärker wird
es auf seine ganze Lebenszeit. — Sechs Jahre
lang wächst der Ochs und 5 Jahre die Kuh. —

Diese gute Pflege schliesset denn sonderheit-
lich mit ein sowohl eine gute Ordnung im Füttern
und Tränken, als auch die **Reinlichkeit**, die hal-
bes Futter ist im Gedeihen. Man gewöhne sie
frühzeitig zum Striegel: reinige fleißig die Krip-
pe: lasse es nicht an fleißiger Streue fehlen: hal-
te den Stall sauber, und verschaffe Sommers und
Winters gehörige frische Luft.

§. 6.

Achtsamkeit auf den Wuchs des Gehörns und dessen gute Richtung.

Es ist ein häßlicher Mißstand bei der übrigens guten Anstalt eines Ochsen oder einer Kuh, wenn ein solches Stück Vieh ein unordentlich oder verkehrt gewachsenes Gehörn hat, und schadet sehr im Verkauf. Selten findet sich ein Liebhaber zu einer Kuh, wenn er auch ihre Güte kennet, oder noch weniger zu einem Ochsen, wenn das Thier Hörner hat, wie eine Ziege, gegen den Rücken gebeugt, oder wie ein Widder, dem die Spitzen der Hörner nach der Stirne stehen, oder die gerade neben aus wie ein Spieß gehen, oder das eine Horn gut und das andere falsch gewachsen ist rc. Ob nun aber schon auch ein schönes Gehörn forterbet, so geschiehet doch öfters durch Reiben, Stossen, oder durch einen Fehler der Natur, daß die Hörner unrecht wachsen wollen. — Hier muß man Acht haben, und dem Fehler beizeiten durch das Messer abhelfen und das Horn zurecht weisen. Wächst es z. B. auf den Rücken geneigt, so schneidet man hinten nach vorne zu so lang davon hinweg, bis die Hornspitze gerade ist. Das wiederholt man alle 6 Wochen, und wenn es sich nicht vollkommen geben will und die Beugung zu stark ist, so macht man noch auf der Seite, wohin das Horn wachsen soll, 2 oder 3 kleine Einschnitte einen Messerrücken tief in das Horn,

Horn, so wendet es sich im Wachsen dahin um. — Solche Achtsamkeit auf den Wuchs der Hörner muß man bis in das dritte Jahr haben.

Ein schönes Gehörn ist ein Zeichen einer muntern, unverzagten Natur des Thiers. Schön aber heißt es, wenn es nicht dünne und allzulang, sondern nach Verhältniß der Grösse des Thiers etwas kurz und dicke ist: wenn jedes Horn zwar nach der Zirkelkrümme gebogen, aber nicht sehr krumm, und eins dem andern vollkommen und in allem gleich ist. — Ein Thier, dem seine Hörner zur Wehr und Waffen von der Natur gegeben sind, ist auch verzagt und furchtsam, wenn ihm dieselbige unrecht gewachsen sind, weil es empfindet, daß es sich nicht vertheidigen kann. Es muß sich daher auch immer von andern herumstossen lassen, und wird überall beim Fressen abgetrieben. Es ist also auch zugleich eine Wohlthat für das Vieh selbst und ein Hilfsmittel zum besseren Gedeihen, wenn man für den Wuchs seines Gehörns eine kluge Sorgfalt trägt.

Hat man indessen einen **Ochsen** oder eine **Kuh** im Stall, so **stößig** ist, und dem benachbarten beschwerlich oder gefährlich seyn möchte, so muß man demselben die Spitzen der Hörner des Jahrs zweymal einen Daumen breit absägen.

§. 7.

Vom Verschneiden der Ochsenkälber und Kühkälber.

Es mögen die Ochsen entweder blos zu Mastochsen erzogen werden, oder zugleich, wie allermeist, zuvor als Zugochsen dienen sollen, so ist es überaus zuträglich, daß sie etwas spät verschnitten werden. Die Gewohnheit, die Ochskälber oder Kälber männlichen Geschlechts, noch bei der Milch und beim Saugen oder gleich nach dem Abgewöhnen zu verschneiden, ist ganz und gar zu verwerfen. Es giebt fladderichte, hochbeinigte, schmalleibichte, dünnknochichte Thiere mit unförmlich langen und oft sehr krummen Hörnern, werden träge und sehr schwache Arbeiter. Und wenn dieselben gemästet werden, so zeiget sich nach Fett und Fleisch ein sehr grosser Unterschied gegen spät verschnittene Ochsen. Diese werden nach übriger Verhältnis um ein Drittel schwerer nach Fleisch und Fett, und werden auch viel fetter als jene, ob sie schon nicht mehr fressen und Futter kosten. Es ist also wahrer Verlust, wenn die Ochsen verschnitten werden, da 2 spät verschnittene Ochsen so viel arbeiten können, und in der Mast so schwer werden, und also so viel werth sind als 3 allzufrühzeitig verschnittene Ochsen.

Ein spät verschnittener Ochse hat den Gliederbau eines Bullen oder Fasselochsen be-

hal-

halten, der gewiß in seiner Art ein recht schönes und sehr starkes Thier ist. Der Ochs hat daher kurze, dicke und knochichte Vorderfüsse, einen schönen dicken Hals, etwas kürzere, aber starke wohlproporzionirte Hörner, siehet munter und herzhaft aus, weil der Bullengeist mehr Sitz in seinem Körper behalten hat, als bei einem früh verschnittenen. Er kann 3 bis 4jährig mehr Arbeit verrichten, als ein früh verschnittener schmalleibichter von 6 Jahren, und ist in der Arbeit nicht müde zu machen, frißt auch meist schärfer und ist überhaupt viel vorzüglicher.

Man sollte daher **kein Ochsenkalb** vor dem neunten oder zehnten **Monat** seines Alters verschneiden. — In England, wo die Rindviehzucht so sehr im Flor ist, als in einem Lande, werden die Ochsenkälber nicht vor dem dritten Jahr verschnitten. — Da es nun aber freylich gefährlicher ist mit dem Schnitte solcher erwachsenen Thiere, so ist die Mittelstrasse hier die beßte, da auch die nach 9 Monaten verschnittene männliche Kälber schon recht schöne und gute Ochsen geben.

Daß das **Verschneiden der Kuhkälber** oder weiblichen Kälber ein vorzüglich niedliches Fleisch mache, davon ist vorhin etwas gemeldet worden. In **England**, da wohl das meiste Rindfleisch verspeiset wird, als je in einem Land, und da man unter allem Fleisch viel auf niedliches

Rindfleisch hält, ist dieses Verschneiden der Mutterkälber sehr üblich. Diese verschnittenen Kühe mästen sich gar leicht, und fressen sich auf der Weide schon fett, wie überhaupt bekannt ist, daß alle verschnittene Thiere zum Fettwerden, und zwar aus natürlichen Gründen, vorzüglich geneigt sind. Sie sollen aber nur vom vierten bis zum achten Jahre geschlachtet werden, da sie denn unter andern die Stelle eines guten rothen Wildprets, und zwar zu allen Zeiten des Jahrs, (das bei Wildpret nicht ist,) vertreten können.

§. 8.

Pflege der jungen Rinder.

So bald die Anbindlinge ein Jahr alt sind, heissen sie **Rinder**. — Solche können nun im zweyten Jahr Grünes erhalten, und wo sie auf die **Weide** gehen, geniessen sie es ohnedem. Nachdem nun die Weide beschaffen ist, müssen sie auch im Stall gefüttert werden, und im Fall sie geringe, müssen sie desto mehr zu Haus bekommen. — Wer aber die Stallfütterung überhaupt bei sich einführen kann, gewinnt im Ganzen noch einmal so viel, wie schon genugsam in Schriften und durch die Erfahrung sonnenklar dargethan, und hier der Kürze wegen nicht weiter darauf sich einzulassen ist. — Es sey aber nun Weide oder Stallfütterung, so muß das junge Vieh immer gut gehalten und wohl gefüttert werden, da es

nicht genug ist, ihnen nur das erste Jahr gut aufgeholfen zu haben, und man wollte sie hernach als gelbe Rinder, die noch keine Milchnutzung abgeben, oder als Rinder, die man noch nicht anspannen kann, bis ins dritte und vierte Jahr knapp füttern und in ihrem schönen Wachsthum einen Stillstand verursachen. Das hieße den guten Endzweck nicht erreichen wollen. Man muß also diesen jungen Thieren keineswegs das schlechte und kraftlose Futter widmen. Je besser gefüttert wird, desto schöneres, grösseres und besseres Vieh bekommt man, und die Zukunft bringt diese mehrere Kosten wieder ein. Man gebe also den 2 oder 3jährigen Mutterrindern, welche auf die Weide gehen müssen, Morgens und Abends im Stalle eben so gutes grünes oder trockenes Futter, als den Milchkühen, und so den Ochsenrindern, wie den Zugochsen. Füttert man die Rinder ohne Weide immer im Stall, so gebe man ihnen, wie dem grossen Vieh, im zweyten und dritten Jahr das in der Menge und Güte hinreichende Grüne im Sommer und trockene Futter im Winter, nebst kräftigen Getränken und zwar alles ordentlich, zur rechten Zeit und mit Sorgfalt und Reinlichkeit.

Rinder, welche etwann als junge Rinder zum Mästen gewidmet sind, füttere man ein Jahr zuvor ausgezeichnet gut, daß sie fleischig und leibig werden, wie oben bereits gezeigt ist,

da sie sodann bei wirklicher Aufstellung zur Mast noch so bald und leicht zu mästen sind, und ihr Fleisch besser mit Fett durchwachsen und kräftiger wird.

§. 9.

Von der ersten Zulassung der Mutterrinder zum Zuchtochsen.

Worinn die Natur übertrieben wird, darinn macht sie einen Stillstand. — Es ist meister Gegenden eine Ursache mit, daß sie geringes, kleines und unansehnliches Mehlkvieh haben, weil man die **Mutterrinder allzufrüh trächtig** werden lässet. Dadurch wird der Wachsthum gehemmet, und die Natur muß die Nahrungssäfte, welche sie zum Wachsthum angewendet hätte, auf die Ernährung der Leibesfrucht verwenden, oder wenigstens mit derselben theilen. **Vor dem vierten Jahr** soll man das Rind nicht trächtig werden lassen, und wenn man recht grosses Vieh zur Stallfütterung erziehen will, wohl nicht vor dem fünften Jahr. — Hierinn machen freylich die leidigen Weiden, einen grossen Unterschied. Wo schlechte Viehzucht ist, wo die Kühe auf hohe Berge und Waldungen auf die Weide gehen müssen, da läßt man die Rinder wohl schon im zweyten Jahr zum Ochsen, und da gewöhnlich kein besonderer Kälberhirt ist, so laufen sie mit der Heerde, und man läßt denn der Natur ihren Lauf. Allein es ist auch alsdenn Vieh darnach. Die-

Diese trächtigen Rinder heissen alsdenn Kalbinnen, oder bei den Sachsen Fersen. — Wie man nun aber die tragende Kühe besonders in den beiden letzten Monaten vor dem Kalben wenigstens, besser als gewöhnlich füttern soll, weil alsdenn ein schöneres Kalb und reichlichere Milch auf die Zukunft zu erwarten ist; so ist doch desfalls bei den Kalbinnen einige Ausnahme zu machen, und man futtert sie lieber etwan 12 Wochen vor dem Kalben geringer, damit das Kalb im Leibe nicht so stark werde. Sie haben gewöhnlich bei dem ersten Kalben eine schwere Geburt, wenn das Kalb groß ist. Die Sehnen, welche das Eisbein an dem Rückgrad befestigen, sind noch nicht gewöhnt, nachzulassen, um dem Kalbe eine hinlängliche Oefnung zum Durchgang bei der Geburt zu geben.

§. 10.

Vom Angewöhnen eines Ochsenrinds oder Stiers zur Arbeit.

Wie das allzufrühe Trächtigwerden der Mutterrinder kleinere Kühe macht, und sie am Wachsthum hindert, so ist solches der nämliche Fall bei den Ochsenrindern, wenn solche zu frühe zur Arbeit angewöhnet und angespannet werden. Vor dem sechsten Jahr hat ein junger Ochs seinen Wachsthum noch nicht vollendet. Und wenn er schon seine ganze Höhe erreicht hat,

so muß er noch stärker am Leibe, breiter und dickleibiger werden.— Dreyjährig sollen sie noch gar nicht angejochet werden, und wenn sie im vierten Jahr angewöhnet werden, so müssen sie bei der Arbeit sehr geschonet, und zu keinen harten Arbeiten gebraucht werden. Denn ein solches junges rasches Thier kann durch einen einzigen unzeitigen Hieb bei einer schweren Last zu einer überspannten Anstrengung veranlasset werden, daß es sich auf immer verderben kann.

Wer einen Stier oder jungen Ochsen anzugewöhnen will, der muß mit ihm vernünftig und mit vieler Mäßigung und Geduld verfahren, und sich nach seinem Naturell richten, das bei den Ochsen gar verschieden ist. Der Ochs ist überhaupt sehr willig und sanftmüthig, aber etwas träge, und muß nicht über seinen natürlichen Schritt getrieben werden. Aber viele Landleute machen selbst dieses ihr Vieh widerspenstig, durch ihr ungestümmes Verfahren, und verderben solches.

§. 11.

Pflege und Wartung, wenn die Kalbinnen Milchkühe werden. ---

Sommerfütterung bei dem Weidgang.

Wo man in die Nothwendigkeit versetzet ist, sein Melkvieh auf die Weide zu schicken, die meistentheils schlechte Viehzucht verräth, so muß man,

man, wenn es auch keine knappe Weide ist, dennoch nicht denken, daß man nur das Vieh aus und eintreiben und melken dörfe. Es muß gleichwohl Morgens und Abends sein Futter haben. Und hiebei ist das Heu oder Grummet das beßte, und muß man sich so einrichten, daß man auf den ganzen Sommer etwas dörres Futter vorräthig habe. Denn die Verbindung des grünen Futters mit dem trocknen bringt nicht nur mehr Milch und Fleisch bei den Weidekühen, als blosses grünes Futter für sich allein, sondern es ist auch solche Fütterungsart dem Vieh überaus gesund. Das junge Gras, zumal im Frühjahr, da das Vieh es den Winter über entwohnt worden, erwecket den Durchfall, so wie auch das nasse, beregnete, welches das Weidvieh öfters geniesset. Aber bei der Fütterung mit Heu des Morgens und Abends wird solcher verhütet, wenigstens sehr gelindert, das Vieh bleibt bei Leibe, und werden viele Krankheiten und Seuchen abgehalten.

Es muß aber auf den Anfang des Weidgangs das beßte Heu zurückgehalten werden. Sonst verschmähet es das Vieh, das schon durch das junge Gras verleckert ist. Im Sommer aber ist es ihnen schon was altes, und daher die Abwechslung mit Heu desto angenehmer, daß es sich nun auch schlechteres Heu gefallen läßt.

Geht es aber mit Heu manchmal beklemm her, und man will der Weide auch mit grünem

Fut-

Futter zu Hülfe kommen, so muß man doch solches lieber nur Abends geben, aber des Morgens das trockne Futter schlechterdings nicht zurücksetzen, und allenfalls lieber nur Strohhexel mit geschnittenem Heu vermengt geben, um den entkräftenden Durchfällen vorzubeugen.

Alle Abend muß dem Vieh frisch untergestreuet und ihm ein trockenes Lager bereitet werden, um so mehr, da der Sommermist vom Grase dünner ist, als der Wintermist, und ohne Reinlichkeit kein Gedeihen zu erwarten ist, welche Reinlichkeit denn auch die öfters empfohlene Reinigung des Viehes mit Strichel und Bürste vor dem Austreiben, Ausputzen seiner Krippe rc. einschließt. Mit dem Tränken des Viehes auf der Weide hat der Hirte grosse Sorgfalt zu tragen, daß weder das Vieh zu schlammigtem und ungesundem Wasser getrieben, noch, zumal bei entfernten Triften, zu sehr erhitzet und zu durstig gemacht werde, daß es sich übersäuft, oder der Grund zu Seuchen und Krankheiten gelegt werde. Wie manches Stück Vieh holt seinen Tod auf der Weide durch einen einzigen hitzigen Trunk.

§. 12.

Stallfütterung im Sommer ohne Weidgang.

Wer nun aber die sehr grossen und wichtigen Vortheile der Sommerstallfütterung einsiehet, welche unstreitig mehrere und bessere

Milch-

Milch, mehrern und bessern Mist gewähret, viele Viehkrankheiten und Seuchen verhindert, und grösseres und besseres Vieh zum Mästen liefert, der wird auch darauf bedacht seyn, sie zu betreiben, und genugsames grünes Futter sowohl, als auch nach Gelegenheit des Orts und des Bodens recht gutes und kräftiges Futter den Sommer hindurch zu haben.

Den Vorzug hat bisher noch immer der **Klee** unter allen Fütterungen behauptet, der nicht nur fett, kräftig und gesund, sondern auch keine blos jährige Pflanze ist, und einige Jahre dauert. Man rechne auf eine Kuh zur Sommer- und Winterfütterung 1 Morgen Klee, (von 160 Ruthen) die eine Hälfte grün zu füttern, und die andere zu Heu zu machen. Denn ob man schon 2 Morgen für 3 Kühe, und wofern man im Winter kein Kleeheu, sonbern Wiesenheu fütterte, wohl 2 Morgen für 5 Kühe annehmen könnte, so giebt es doch bisweilen dürre oder zu nasse Sommer, worinn er nicht so ergiebig, und es also besser ist, man habe zu viel als zu wenig Klee im Felde, da der Uiberfluß auf Mißjahre zu Heu kann gemacht werden, und alsdenn 2 Pfund Kleeheu so gut füttern als 8 Pfund grüner Klee.—125 Pfund grüner Klee geben 25 Pfund dürren. — Eine Kuh frißt täglich 100 bis 140 Pfund grünen Klee.

Man gebe dem Vieh täglich in 3maliger Zeitbestimmung seine Porzion, des Morgens, des Mittags und Abends jedesmal zur Stunde, wie man die Ordnuug zum Füttern gemacht und angefangen hat. Jede dieser 3 Fütterungsporzionen aber giebt man nicht auf einmal, sondern jede wieder abgetheilt auf 3- und Mittags auf 2mal. Z. E. von der Frühporzion bekommt die Kuh 1 Theil vor dem Melken, 1 Theil unter dem Melken und 1 Theil nach dem Melken. Gegen den Mittag, wenn das Vieh aufhört wiederzukäuen, giebt man von der Porzion 1 Theil, und wenn dieser verzehrt ist, man mag melken oder nicht, wieder 1 Theil (Da Mittags wegen der geringern Zwischenzeit etwas weniges gegeben wird, als Morgens, können 2 Theile gemacht werden.) Abends wird wieder gegeben wie Morgens. Sorgfältig beobachte man, daß zwischen der ersten und zweyten Porzion vor jedem Melken getränkt wird. Es ist ein Fehler, erst nach dem Melken zu tränken. — Und da der Klee ein hitziges Futter ist, so darf das Tränken nicht versäumet werden. Was die Fütterungsquantität des Klees betrifft, so kömmt es darauf an, ob der Klee jung und ohne Blüthe, ob er in der Blüthe, oder ob er alt sey. — Im ersten Fall, wenn er noch jung ist, soll er nie vor sich allein gegeben werden, sondern immer mit Hexel vermischt, oder mit dem Hexel zugleich geschnitten.

Das

Das muß im Frühling und Herbst sorgfältig beobachtet werden, sonst ist Gefahr des Aufblähens. Ist der Klee am Blühen, oder in der Blüthe, kann er für sich unzerschnitten gegeben werden. Wenn er aber etwann hartstenglich ist, so muß er wieder zu Hexel geschnitten werden; denn so ist er gedeihlicher und das Vieh verdirbt nicht so viel, und wirft nichts zu Boden.

Ferner soll aller Klee bei nassem Wetter, er sey jung oder nicht, mit etwas Stroh zum Hexel geschnitten werden, sonst blähet er auf

Klee, der im Futterstall dick aufeinander liegt, sonderheitlich, wenn er bethaut oder naß ist, erhitzt sich in 6 Stunden, wird höchst schädlich und ein Zunder vieler Krankheit. — Auch Kleehexel, mit Stroh geschnittener Klee wird heiß aufeinander, wenn er dicke geschüttet wird.

Mit Melkvieh besonders macht man öfters gerne eine Abwechslung von Futter zu Reizung seiner Freßlust. Da giebt es im Sommer und gegen Herbst hin allerley gutes Krautwerk von Runkelblättern u. d. gl.

Salz wird zuZeiten, etwann die Woche zweymal eine Hand voll auf das Futter gegeben; es stärkt den Magen, macht Appetit zum Fressen und Saufen, und reiniget das Blut in seiner Masse. Wird die Sommerstallfütterung nicht mit Klee, sondern mit Gras und andern Gewächsen betrieben, so mähe man nie das natürli-

che Gras zum grünen Futter allzujung oder zu unreif ab, sondern erst, wenn die frühern Grasarten anfangen, ihre Blumen zu verlieren, die künstlichen aber, wenn sich die Blumenköpfe angesetzet haben. Man grase nie im Regen, oder wenn das Gras noch sehr naß ist, und füttere lieber dürres Futter in dieser Zeit. Diese Regel ist desto nöthiger, je fetter das Gras ist.

Auch bei starkem Morgenthau erwarte man, bis Luft und Sonne das Gras etwas abgetrocknet hat. Am Abend ist die beßteZeit des Grasens, nie aber in grosser Mittagshitze, da die Pflanzen welk und dem Viehe unangenehm sind.

Am Morgen grase man für den Mittag und Abend; Abends aber für den folgenden Morgen. Das Gras breite man in der Tenne so viel möglich aus. Fettes Gras, das auch nur wenig Stunden dicht aufeinander liegt, kommt in wirkliche Gährung und ist dem Vieh eben so unschmackhaft als schädlich. Wegen der purgirenden Kraft des Grases soll man dem Zugvieh ein Drittel Heu, oder in Ermanglung dessen, ein Drittel weich Stroh unter das grüne Futter mischen.

Was das Getränk bei dem Mehlvieh betrifft, so bestätiget die gewisse Erfahrung, daß solches vorzüglich seinen Einfluß und zwar einen viel schnellern Einfluß, als das Futter, auf die Milch habe. Ohne nahrhaftes Getränk hat man wenig Milch und je besser und kräftiger das

Ge-

Getränk ist, desto mehr und bessere Milch hat man. Im Sommer sind Saatkuchen, im Getränk aufgeweicht, wie auch schwarzes oder sogenanntes Fußmehl mit etwas Salz sehr Milchwirkend.

§. 13.

Winterfütterung.

Zuvor ein Wort von der Stallung. Gepflasterte Ställe sind denen mit Holz belegten vorzuziehen, da man jene reiner halten kann, als diese, und sich der Urin in das Holz ziehet. Zudem sind die gepflasterten dauerhafter und weniger kostspielig. — Ein Stall muß etwas über Erd stehen, um der Feuchtigkeit dem gehörigen Abzug geben zu können. — Eine feuchte Lage zum Stall soll man schlechterdings vermeiden, und soll im Winter warm seyn; zu dem Ende nicht über 8 Fuß Höhe haben; nur für einen Pferdstall sind 10 Fuß Höhe dienlich. Er soll mit Läden oder Fenstern so eingerichtet werden, daß man einen freyen Durchzug der Luft machen könne. Uiber den Krippen sollen Reisen seyn mit engen Sprossen, damit die Kühe langsam fressen, und sich nicht verfangen.

Was nun die Fütterung im Winter anbetrifft, so ist solche verschieden, je nachdem man viel und gutes Heu hat, daß man vom Anfang des Winters bis Ende, alle Maalzeiten damit machen kann, als welches die wenigste Mühe

und Kosten macht: oder man hat nicht Heu zum Uiberfluß, und muß Stroh zu Hilfe nehmen: oder man hat wenig Heu, und muß sich hauptsächlich mit Stroh und Gesüd durchhelfen.

Bei der ersten Winterfütterungsart mit vollem Vorrath an Heu, ist Kleeheu, wenn man dessen genug hat, die beßte, zu Erhaltung vieler und fetter Milch. Allein man kann nicht überall und bald genug Kleeheuvorrath erlangen, daher muß man solches mit Wurzelgewächsen ersetzen, und mit kurzen Futtern von Hexel oder Spreu und gestossenen Rüben, Runkeln, Kohlraben, Krautdorschen, Kartoffeln rc. entweder in den Zwischenzeiten füttern, oder die Hauptporzionen davon reichen, besonders aber mit mehlreichen warmen Getränken fleißig zusprechen.

Von den Kartoffeln ist zu merken, daß, wenn solche anhaltend und häufig dem Vieh in kurzen Futtern zerstossen gegeben werden, so erhitzen und verstopfen sie dasselbe; es bekommt Zittern, lauft auf, Hörner und Ohren werden kalt. Wird nun nicht geholfen, so muß es mit der Haut bezahlen. In solchem Fall sind Kühltränke von Sauerkrautbrühe, oder Sauerteig in Wasser verrührt, sichere Mittel. Will das Vieh nicht saufen, so muß es in Menge geschüttet werden. Ein halber Schoppen Fischtran wird dem Vieh eingegeben, um die Verstopfung zu heben.

Un-

Unter dem Heu ist bekanntlich ein grosser Unterschied, worauf allerdings bei Einrichtung der Winterfütterung muß Rücksicht genommen werden. Es giebt hin und wieder so kräftiges Heu, daß es wie Haber füttert. Dergleichen ist häufig das von den Stromwiesen, oder solchen, die durch die Uiberschwemmungen im Winter gedünget werden. Es ist zwar meist lang und breitblättrich, aber doch sehr kräftig. Ausser diesen giebt es treffliches Wiesenheu von Wiesen, die nicht durch magere Bäche blos gewässert, sondern wohl gedünget werden, und vielen Klee und andere gute Pflanzen haben, und ein feines Heu geben, das sehr nährend ist. — Mit dergleichen Heu kann man, solches allein angewendet, die Winterfütterung mit Nutzen besorgen, und reichliche Milch und gutgefüttertes Rindvieh haben.

Grummet oder Nachheu, Oemd füttert nicht so kräftig auf Fleisch, als Heu, aber es milchet besser, weil es von saftigem Gras ist.

Hat man die zweyte Art der Winterfütterung, dabei man mit gutem, aber wenigerm Heu, Stroh anwenden muß, entweder etwas über oder unter der Hälfte Heu, so muß man sich so einrichten, daß man das weniger Heu mit Kraut, Wurzelgewächsen ꝛc. und kräftigen warmen Getränken ersetzen könne. Der Heuvorrath wird übrigens jeden Hausvater lehren, ob er das Heufutter bereits vor Weihnachten anfangen kön-

könne oder nicht. — Was die Tageszeit, zur Reichung des halben oder stärkern Heufutters, betrifft, so ist es besser, daß es Abends gegeben werde als Morgens. Denn Morgens ist das Vieh hungriger und frißt das Stroh am beßten, Abends aber nicht so stark.

Mit dem **Stroh** und dessen **Fütterung** muß diese Eintheilung seyn, daß man das geringere von Anfangs gebe und mit dem bessern gegen das Frühjahr zu fortfahre. — Das **lange Roggen**= oder **Kornstroh** ist, als Futter betrachtet, nur zu Hexel. Das **Wirrstroh** davon ist zwar weicher; doch giebt man es lieber den Ochsen und dem gellen Vieh, oder streuet es den Schweinen. — Das **Weizenstroh** wird lieber vom Rindvieh gefressen, ist aber auch hart, und ist besser zu Hexel. Das Weizenstroh hat eine purgirende Eigenschaft, und taugt also auch in Hexel nicht für Pferde, und muß auch dem Rindvieh unter Vermischung mit Kornstrohhexel gegeben werden. Die Weizenspreu hat eben die Eigenschaft. — **Gerstenstroh** ist den Kühen sehr gedeihlich, und gehört ihnen vor dem andern Vieh. Soll es aber recht gut seyn, so muß es auf dem Felde gerußt oder sich ausgelegen haben. Es nimmt sonst leicht einen moderichten Geruch an. Denn kein Stroh zieht die Feuchtigkeit so sehr an, als das Gerstenstroh. Hat es nicht im Feld gelegen, und ausgeschwitzt, oder kommt

es

es feucht in die Scheuer, so muß man sehr eilen, es auszudreschen, und auf Stangen in der Höhe der Scheuer austrocknen zu lassen. — **Haber**stroh wird, je frischer und jünger es ist, vom Rindvieh am liebsten gefressen, aber nicht mehr gerne, wenn es alt ist, giebt auch überhaupt der Milch einen bittern Geschmack. Es taugt gut für Pferde und Schaafe. — **Erbsenstroh** ist zu lang und grob, das Rindvieh reisse sich die Zähne daran aus, und müßte eher zu Hexel geschnitten werden. Es taugt für Schaafe bei trockenem Frost. — Mit dem **Wickenstroh** hat es gleiche Bewandtniß, und ist für Schaafe und Pferde. — **Linsenstroh** ist für alles Vieh so gut als das beßte Heu. Es giebt auch vortreffliches Hexel für Kälber und Fohlen. — **Buchweizenstroh** hat die Eigenschaft wie Haberstroh, und muß bald verfüttert werden. — Das **Hirsenstroh** ist fast so gut als Linsenstroh. Von allem Stroh aber lehret die Erfahrung, daß es klein geschnitten dem Rindvieh viel gedeihlicher sey als lang in die Raufe gesteckt.

Wer sich der dritten **Winterfütterungs**art bedienen muß, und sehr wenig und etwann noch dazu schlechtes Heu hat, der muß sich entweder an reichliche Wurzelgewächse halten, oder theils gut Gesüd mit Spreu oder Kaff machen, theils sein Stroh allermeist zu Hexel geschnitten, füttern, (weil man nicht nur damit viel weiter

reicht, sondern es auch viel kräftiger füttert) theils der Hilfsfütterung von getrockneten Blättern, Mangold, Runkel, Kohlblättern, Weinlaub rc. entweder gebrühet oder unter das Strohhexel geschnitten, sich bedienen, oder als Sauerkraut, eingemachte Rüben, Runkeln rc. füttern, und besonders bei allem, mehlreiche, nahrhafte Getränke oder gute Kartoffelgetränke reichen, oder Malzträber rc.

Das Gesüd oder die **Brühfütterung**, da das dem Vieh zu reichende Futter mit heissem Wasser begossen, und nachdem es abgekühlt, entweder lau oder ganz kalt, welches besser und auch sicherer ist, gegeben wird, ist kräftiger und gleichsam geschmälzet, wenn zugleich **Klee** aufgelegt, und mit angebrühet, oder wenn etwas verschlagen ist, Schrott untermengt wird. — **Korn**= oder **Roggenspreu** ist die kräftigste. Gerstenahnen sind nahrhaft mit siedendem Wasser angebrühet, und schädlich, wenn man solche, wie trockene Spreu als Hexel füttern will.

Diese Winterfütterungsart, die meist in hohen Gegenden und bei geringem Wiesenwachs ist, erfodert viel Mühe und mehrere Leute, und kommt dabei darauf an, ob das Holz wohlfeil oder theuer ist, in welch letzterem Fall es diese Fütterungen auch vertheuert.

§. 14.

Pflege und Besorgung der Kühe in Ansehung des Rinderns und Kalbens.

Um die Zeit des Kalbens zu wissen und berechnen zu können, muß man wissen und aufzeichnen, wenn der Fasselochs oder Stier die Kuh besprungen, oder die Kuh geöchselt, gerindert hat.

Die Begattungsbegierde der Kuh nimmt man wahr an ihrer ungewöhnlichen Unruhe, öftern Blöcken, wilden Blick, Abbrechen an der Milch, Gerinnen der Milch beim Kochen 2c. Eine Kuh, die rindrig ist, springt auf andere Kühe, wenn sie aus dem Stall kommt, oder auf die Weide getrieben wird. — Wird es versäumt, und der Ochs nicht zugelassen, oder ist sie nicht trächtig worden, so vergeht die Begattungsbegierde jedesmal in 18 höchstens 24 Stunden, und kommt allemal wieder um den 22 Tag.

Will eine Kuh gar nicht rindern, so übertreibe man die Natur nicht durch allerhand erhitzende Mittel, als spanische Fliegen, Hirschbrunst 2c. sie können schädlich werden. Das beßte ist, daß man ihnen das Futter verbessert.

Man muß keinen Zuchtochsen zum Belegen der Kühe zulassen, er sey denn 4 Jahr alt. Er sey groß, habe eine breite Stirne, und daran krauses Haar. Sein Ansehen sey bös, seine Augen groß und völlig, und je schwärzer je besser.

Die Hörner müssen mittelmäßig lang seyn, sein Hals dick und fleischig, und sein Körper lang und breit, sein Kreuz groß und viereckig, und seine Schenkel rund. Seine Beine sollen gerade, die Glieder kurz und seine Haare glatt seyn, und eben an seinem Leibe liegen. Die übrigen Eigenschaften: daß die Ohren innwendig rauch, seine Nasenlöcher weit, seine Wammen lang, und haarig seyen, daß sein Schwanz hoch stehe, seine Kniee groß und rund, und seine Hufen lang und hohl seyen, sind von geringerer Wichtigkeit. Wenn der Heerdochs 3 oder 4 Jahre seine Dienste gethan hat, soll er abgeschaft werden.

Das Kalben der Kühe erfodert viele Achtsamkeit und verschiedene Kenntnisse. — Eine Kuh trägt 280 längstens 286 Tage. Nur bei Kalbinnen, als welche das erstemal kalben, können einige Tage daran fehlen. — Je näher die Zeit zum Kalben kommt, desto höher wird die Lage des Kalbes gegen den Rücken zu. Und wenn die beiden starken Sehnen, welche das Eisbein an den Rückgrad befestigen, so schlaf geworden, und zulezt so viel nachgelassen haben, daß man sie gar nicht mehr fühlen kann, (welches Entlassen heißt,) so muß das Kalb innerhalb 24 Stunden kommen.

Bei Kalbinnen ist es sehr zuträglich, wenn denselben etwann 4 Wochen vor dem Kalben täglich eine Handvoll eingeweichtes Korn gegeben wird.

wird. Dadurch ziehen sie grosse Euter und bekommen viele Milch. Das ist nicht zu versäumen.

Zur Zeit des Kalbens muß kein Mist unter den Hinterfüssen der Kuh liegen, daß sie nicht vorne niedriger stehe, als hinten. Diese Lage ist sehr unschicklich zu ihrem Gebären, und kann gefährlich seyn.

Die Magd muß um diese Zeit aufmerksam seyn, und Tag und Nacht fleißig nachsehen, damit sie beim Kalben gegenwärtig seyn möge, weil tausend Zufälle sich ereignen können, daß Hilfe nöthig ist. Die Stallleuchte muß parat seyn.

Es geschieht zwar bei Kühen nicht so leicht, als bei Pferden, daß die Kälber im sogenannten Sack, oder der Haut, mit welcher das Kalb in Mutterleib umhüllt gewesen, ersticken, doch kann es zuweilen bei Kalbinnen geschehen, die bald aufspringen und bald sich legen.

Sollte die **Nabelschnur** des Kalbes nicht von selbst abgerissen seyn, so wird sie abgelöset, das Kalb aufgenommen und der Kuh vorgelegt, daß sie es belecke, und kann desfalls das Kalb mit etwas Salz bestreuet werden.

Die strotzenden Strichen des Euters werden indessen ausgemolken, und diese erste Milch, die mißfarbig ist, nicht der Kuh, sondern den Schweinen gegeben. Wird das Euter vor dem Kalben zu groß und voll, so wird, um den Geschwulst zu verhüten, solches ausgemolken. Ist

das

das Euter hart und geschwollen, wird dasselbe und die Strichen mit zerlassener Butter, oder mit geschmolzener Butter geschmieret.

Will eine Kalbinn ihr Junges nicht saugen lassen, so wird sie gehalten, oder wohl die Hinterbeine gebunden. Man kann aber solches verhindern, wie auch das Schlagen bei dem Melken, wenn man derselben während der Tragzeit öfters an das Euter greift, und sie bei Zeiten daran gewöhnt. Den nach der Geburt an der Kuh eine Zeitlang hängenbleibenden **Tragsack** muß man ja nicht abreissen, noch abschneiden; sonst könnte der Kuh grosser Schade zugefüget werden. Mutter und Mastdarm könnte mit herausgerissen, Fäulniß und Brand verursachet werden.

Auf den **Abfall der Nachgeburt** muß sorgfältig acht gegeben werden, daß es weder die Kalbinn, noch andere neben ihr stehende Kühe erreichen und auffressen. Sie können solche wegen ihrer Zähigkeit nicht verdauen, und ziehen sich eine solche Schwäche zu, daß sie auf ein ganzes Jahr verdorben werden. Man muß die Kuh, welche gekalbt hat, und ihre Nachbarn kurz binden, daß sie solche nicht erreichen können.

Will ein Kalb nicht saugen, so untersuche man die **Zunge**, wenn sich weisse **Wärzlein** unter derselben befinden, so zwicke man solche mit einer recht scharfen Beiszange ab, und bestreiche die Wunden mit Salzwasser und Eßig

und

und verdrücktem Knoblauch, oder mit Honig 3 oder 4 Tage lang, Morgens und Abends.

Oefters finden sich auf der Zunge rothe kleine Blattern; diese werden mit einem nicht allzuscharfen Messer abgeschabt, daß sie bluten und mit ganz fein geriebenem Schießpulver überrieben. Man sieht aus den geöffneten kleinen Blattern kleine, weisse, hirsenförmige Körner hervorkommen, welche mit gelinde gesalzenem Wasser abgewaschen werden. Sie heissen **Würmer auf der Zunge.**

Zwillingskälber pflegt man nicht anzubinden. Man hält sie für unfruchtbar.

VIII. Kapitel.

Von einigen Krankheiten und Zufällen des Rindviehes und bewährten Mitteln dagegen.

§. 1.

Wenn von einer Kuh, die gekalbet hat, die Nachgeburt nicht abgehen will.

Das kürzeste Mittel ist, ein ganzes **Unschlittlicht** sammt dem Docht der Kuhe in den Hals gesteckt, worauf die Nachgeburt bald erfolgt, und das Licht ganz wieder abgeht. Man kann den andern

dern Tag darauf, wenn die Nachgeburt etwann nicht abgegangen ist, ein Licht einstecken.

Ein anderes bewährtes Mittel sind die Epheublätter, (Wintergrün Hedera helix L.) Von diesen getrockneten Blättern werden ungefähr 8 bis 12 Hände voll mit siedend heissem Wasser begossen, und nach dem Verschlagen, der Kuh als ein laulichter Trank vorgesetzt. Da dieses Angebrühete einen sehr angenehmen Geruch hat, so fressen es die Kühe gern.

Helfen diese beiden Mittel nicht, so ist die Nachgeburt hart angewachsen, und ein Vieharzt muß gerufen werden, daß er solche mit der Hand ablöse und hole.

§. 2.

Wider den Durchfall der Kälber, und wider die Teigmale.

Dienen 2 oder 3 getrocknete Eicheln, welche auf einem Reibeisen gerieben oder gemahlen, auf Brod dem Kalb gegeben werden. Auch dienet die Muskatennuß, wenn davon auf gebähetes Brod gerieben, und demselben zu fressen gegeben wird.

Teigmale, welche von unordentlichem Tränken oder faulem Wasser herrühren, und der Magen und die Verdauung verschlimmert wird, daß schlechte Säfte entstehen, und diesen Namen haben, weil es scheint, als ob solche Absetzkälber mit Mehlteig überzogen wären, das tödtlich werden kann, werden geheilet, entweder

mit

mit dem Saft aus dem Schellkraut, oder mit dem Saft aus Wolfsmilchkraut, welcher öfters aufgestrichen wird.

§. 3.
Wider die Läuse.

Manche nehmen, wenn Kälber oder Rindvieh von diesem Ungeziefer angesteckt sind, Tabackssose. Allein diese Brühe ist gefährlich, und wenn ein Stück Vieh solche ablecket, so stirbt es davon, wie schon genug geschehen. Ein sicheres und gutes, obgleich noch unbekanntes Mittel ist die Heringslacke, wenn man das Vieh um den Hals, wo die Läuse sitzen, damit bürstet. Der erste Schritt aber ist die Verbesserung des Futters.

§. 4.
Wenn ein Stück Rindvieh vom andern gestossen worden.

Ist die Wunde leicht, so kann sie durch öftere Bestreichung mit Johannesöl geheilt werden. (Die Johannesblume wächst an dürren Steinen. Sie wird in Baumöl eingeweicht.)

Allein es geschieht oft, daß ein Stoß mit dem Horn äusserst gefährlich ist, hauptsächlich wegen der innerlichen Austrettung des Geblüts in den Leib, dadurch der Brand entsteht, und alsdann keine Rettung mehr ist. Bei einer solchen harten Verwundung ist nun zur innerlichen Kur kein erwünschteres Mittel, als das sogenannte Wolverley (Arnica), welches man in

al-

allen Apothecken haben kann, und in Hölzern und auf manchen Wiesen wächst, und den ganzen Sommer über blühet. (Die Blüthen werden bei starken Kontusionen im menschlichen Körper als ein Thee getrunken). Von den getrockneten Blumen der Wolverley mit den Blüthen wird eine Handvoll in einem Schoppen Wasser wohl gekocht, und das durch einen Durchschlag abgegossene Wasser dem Vieh täglich zweymal warm eingegeben, und das Vieh auch äusserlich dabei warm gehalten. Es hat öfters zu Anfang eine starke Wirkung: man darf sichs aber nicht abschrecken lassen, mit dem Einguß fortzufahren, wenn es gleich scheinen sollte, als ob es zu stark angriffe. Zuweilen folgt ein Erbrechen, womit Blut weggeht, zuweilen aber geschieht auch die Abführung durch den Urin.

Bei der äusserlichen **Wunde** ist das erste das Blutstillen, welches mit dem bekannten Bovistpulver, dem schwarzen Staub und Mehl in diesem Schwamm, (der auf dürren Weiden wächst) am sichersten geschieht. Grosse Wunden kann man mit Brandtwein oder lauwarmen Bier auswaschen. — Sind die **Wunden**, wie gewöhnlich vom Hornstoß, rund, da sie denn höchst schwer zu heilen, so müssen sie länglich geschnitten werden. — Die Fliegen setzen im Sommer Maden an. Diese werden durch **Kienöl**, eingestreuten gepulverten Kalk rc. getödtet.

Wenn

Wenn faules Fleisch in den Wunden ist, so wird solches mit der Salbe aus 1/4 Pfund Honig, 2 Loth Grünspann, 1 Loth gebrannten Alaun 1 1/2 Loth Scheidewasser, vertrieben. Man muß aber ja verhindern, daß das Thier nicht daran lecken kann.

Das Gliederwasser bei Wunden, wenn Flechsen verwundet sind, ist höchst gefährlich, weil davon die Lähmung des Glieds oder das Schwinden entstehen kann. Haasenhaare oder der ganze Balg, in einem verkleibten neuen Topf gebrannt, thun hiebei gute Dienste. Ein alter, zu Pulver gebrannter Filz in den Schaden gestreut, ist auch gut.

Wenn nach verheilten Wunden kahle Flecken bleiben, so wird Schweineschmalz aufgestrichen, um die Haare wieder wachsend zu machen. Leinöl hat gleiche Wirkung.

§. 5.

Wider das Roth (rothe Ruhr) des Rindviehes.

Diese Krankheit des **Blutharnens**, wovon die Kühe gewöhnlich nachher verkalben, entsteht, wenn das Vieh auf den Weiden, besonders in den Waldungen bei dem ersten Trieb der Bäume und Stauden viele Insekten oder sogenanntes Ungeziefer fressen. Bei dieser Krankheit muß man nicht so bald ein Mittel gebrauchen, wenn das Vieh nicht wenigstens ein oder zweymal

24 Stunden solche gehabt hat. Denn sonst kann sie in einem viertel Jahr darauf das Leudenblut bekommen. Auch darf man bei der Krankheit ja kein warmes Getränk geben, sondern nur ganz kalt und nur altes Heu.

Ein sehr bewährtes Mittel ist nun wider das Roth folgendes: Man nimmt etliche Handvoll Erdbeerkraut, (im Winter getrocknetes und eben so viel schwarze Erde von einem faulen Birnbaum, kocht es zusammen mit 1 Maaß Wasser, läßt es abkühlen, und schüttet es der Kuh, wenn es geseihet ist, ein, und giebt ihr darauf noch 2 Handvoll Erdbeerenkraut und so viel Erde vom faulen Birnbaum zu fressen.

§. 6.

Wenn ein Ochs, Kuh oder Rind das sogenannte kalte Feuer oder den Flug hat.

Bei dieser Krankheit steht dem Vieh das Haar auf der Haut ganz rauh und straub verwirrt zu Berge, es fängt an zu zittern, als wenn es friere, wobei man aber denn hauptsächlich gewahr wird, daß unter der Haut ein windiges Wühlen entsteht, das hin und her läuft. Das Vieh will nicht fressen, verdreht die Augen, fängt ängstlich an zu brummen, und wenn man nicht geschwind zu Hilfe kommt, so stirbt es.

Die Hauptursache dieses Uibels ist nichts anders, als eine Verstopfung um das Gekrös an den Gedärmen, hauptsächlich aber eine gewalti-

ge Verstopfung der Schweißlöcher, wenn das Vieh stark abgejagt, und dadurch erhitzt worden, hierauf aber so geschwind jähling kalt säuft, und in kühle Ställe gebracht wird. Bei dieser Krankheit dient dieses Spezifikum: Man nimmt einen frischen Hering, so wie er naß aus der Heringstonne geholt wird, taucht solchen über und über in frischen Theer, und steckt solchen dem Vieh so ganz hinunter in den Rachen, worauf das Vieh in einer halben Stunde zu schwitzen und zu harnen anfangen, der Hering aber in kurzer Zeit durch den After wieder erscheinen, und alles Zittern und Wüßlen unter der Haut ein Ende haben wird. Zugleich kann man auch dem Auflaufen, wenn es hauptsächlich in den Füssen ist, abhelfen. Man muß die Geschwulst mit der Hand möglichst hinab gegen die Klauen oder Kniee streichen, mit einer starken Schnur oder Riemen das Glied, gleich oberhalb der Geschwulst recht fest binden, damit der Flug nicht wieder hinaufsteigen könne. Man schneidet sodann mit einem scharfen Messer die Geschwulst nach der Länge auf, drückt den Dunst heraus, wäscht die Wunde mit Brandtwein oder Eßig, worinn Salz aufgelöset worden. Sollte der Flug sich in einem andern Glied hervorthun, so wiederholt man die Operazion auch hieselbst. Hat sich der Flug oberhalb eines Gliedes gesetzt, daß man ihn nicht herunter streichen und überbinden kann, so wird

die Haut von ein Paar Händen, wo der Flug ist, fest ergriffen, zusammen gehalten und geöffnet. Worauf man einen Umschlag von Leimen und Eßig um alle die Stellen machen kann.

Ist dieser Flug innerlich, oder der innerliche Brand, so steht das davon ergriffene und ganz gesunde Thier plötzlich, auch wohl mit dem Futter im Maule, stockstille, rührt kein Fressen weiter an, und unterläßt alle natürliche Bewegungen und hat einen ängstlichen und furchtsamen Blick, worauf es in 5 oder 6 Stunden darauf gehen kann.

Das gewöhnliche **Mittel** ist dann ganzer Schwefel, Salpeter, Kreide, Schießpulver, jedes 1/2 Loth, und alles zu einem Pulver gemacht, welches mit einem frischen Ey und Eßig vermischt eingegeben wird. Einige schütten auch dem Vieh ein halbes Maaß oder mehr Sauerkrautbrühe entweder für sich, oder mit Kühkoth vermischt ein. Fehlt es hieran, so greift man zur Mistjauche, worinn man einen Schuß zerriebenen Schießpulvers mischet, und schüttet es dem Vieh ein. Bei allen diesen Mitteln muß der Kopf des Thiers eine viertel oder halbe Stunden über sich gebunden werden.

§. 7.

Die Darmsucht.

Wenn Kühe oder Ochsen nicht fressen wollen, sich krümmen, mit den Füssen trampeln, und

und mit den Vorderfüssen scharren, sich unbändig geberden, man in ihrem Leibe voltern hört, und sich das arme Vieh immer in die Seite sieht, so ist es die **Darmsucht**, das **Darmgicht**, was bei den Menschen die Kolik heißt. Die Beschaffenheit dieser Krankheit ist ein verschlungenes und verstopftes Gedärm in der dünnen Eingeweide.

Man nimmt sodann ein **Unschlittlicht**, und steckt es mit dem untersten dicken Theil zuerst, ohne daß es zerbreche, der Kuh in den Rachen, welcher von einer starken Person recht aufgesperrt gehalten wird, schiebt das Licht hinunter, und hält den Rachen zu, und den Kopf in die Höhe, damit das Licht hinunter geschluckt werde. Das Licht geht sodann mit Gewalt durch die Gedärme hindurch, und trennt ihre Verwicklung. Man muß darauf dem Vieh ein gutes, warmes Getränk von Mehl geben.

Sollte aber die Krankheit nur blos in einer schmerzhaften Krämpfung der kleinen Därme, die um den Nabel herumliegen, bestehen, welche von einem fehlerhaften Futter, das Blähungen macht, herkommt, und sich ein zäher Schleim an die Därme gelegt, eine Schärfe erlangt hat, oder der Mist in den kleinen Därmen sich verhärtet und nicht fortkommen kann; wobei, wenn ein kalter Schweiß erfolget, der Tod nicht weit ist; so nimmt man eine halbe Maaß Wasser, menget darein 2 Handvoll Salz, thut eines Ey

groß Seife hinzu, rührt es, bis die Seife vergangen, und schüttet es der Kuh ein. Ein Kalb bekommt nur halb so viel.

§. 8.
Verstopfung.

Diese ist gefährlicher als der Durchlauf, doch seltener. Bei einem Milchkalb ist ein Löffel voll eingegebenen Fischthrans, und bei Kühen 3 bis 4 Löffelvoll hinreichend, Oeffnung zu machen.

Wenn aber nichts helfen will, so thut es eine Tabackklystier. Eine starke mit Taback gefüllte Tabackspfeife einer Spanne lang mit Lappen eines Daumens dick umwickelt, und mit Schweineschmalz oder Oel beschmiert der Kuh bis fast an den Kopf der Pfeife eingesteckt, nachdem sie angezündet ist, so wird sich die Pfeife selbst ausrauchen, oder wenn der Hirt den Rauch einblasen will, so muß die Pfeife nur halb voll gestopft seyn, und ein Tuch über die Pfeife gehalten werden.

§. 9.
Wider das Aufblähen und Auflaufen

des Rindviehes hat man viele Mittel, worunter die bewährtesten sind: 1 1/2 Maaß von einer gesunden Kuh gemolkene Milch warm eingeschüttet. Ferner: ein Ey groß Schweineschmalz von einem verschnittenen Schwein 1/4 Schoppen Brandtwein eingeschüttet. Oder: eine Messerspitz

spitz voll venezianischen Mithridat, ein Schuß Schießpulver und 3 Finger voll Salz mit einem halben Trinkglas voll guten Weineßig vermischt und eingeschüttet.

§. 10.

Wenn ein Horn abgestossen ist.

Wenn das Mark noch stehen geblieben, so macht man eine Vermischung von Leinöl und flüssigem Wagentheer, und beschmiert es damit überall. Hierauf nähet man einen feinen spitzigen Beutel von Leinwand zusammen, der nicht allzuenge für das Horn ist, beschmiert ihn ebenfalls innwendig mit vorgedachter Salbe, überzieht damit das Mark und macht es am Kopf fest. — Wäre das Mark mit abgestossen, so thue man so viel nöthig, von jener Vermischung, auf die Wunde, und verbinde es mit einem Lappen. Zur Sommerszeit muß man die Wunde aufs genaueste bedecken, daß keine Fliegen daran können. Wenn Maden sich einfinden, so fressen sie bis ins Gehirn, und machen das Vieh ganz verwirrt.

§. 11.

Wider den Biß giftiger Thiere

ist zum innerlichen Mittel kein besseres, als die Ziegenmilch, welche einem Stück Vieh eingegossen wird. Diese treibet das Gift durch gelbe Schweißtropfen aus, und die Geschwulst

leget sich. Aeusserlich gebraucht man auf die Geschwulst Terpentin, Kalk, zerdruckten Knoblauch, auch wohl Eyeröl dazu, und bindet es über.

§. 12.

Ein unreines Stück Vieh, das die uneigentlich sogenannte Franzosen hat, zum Schlachten tauglich und rein zu machen.

Man nimmt für 2 Kreuzer Vitriol und 4 Händevoll Ellernzapfen, wenn selbige reif sind, und der Saame noch darinn ist. Dieses läßt man mit 2 Kannen Wasser und 2 Kannen guten Eßig kochen, und befeuchtet damit dem Vieh etwas Heu oder Grummet, daß es mit gefressen wird. Man kann es auch dem Vieh auf etlichemal eingiessen. Dieses wird an einem Stück Rindvieh dreymal gebraucht nach Verfliessung zweyer Wochen, und nach 8 Wochen vom Anfang der Kur an gerechnet, kann es geschlachtet werden.

Zweyter Abschnit.
Vom Mästen des Schweineviehes.

1. Kapitel.
Von der Waldmast.

§. 1.

Von der verschiedenen Gattung Schweine.

Man hat verschiedene Gattungen Schweine in Ansehung ihrer Gestalt und körperlichen Beschaffenheit und Farbe. Es giebt Karpfenschweine, welche hohe Rücken haben, (deswegen sie also heissen,) breite Leiber, niedrige Beine, hohe starke Borsten und kurze Rüssel. — Dieses sind gute, gedeihliche Schweine und ziehen in der Mast sehr starken Speck.

Die gewöhnlichsten in einigen Gegenden sind die Westerwälder Schweine. Solche sind glatt, reinhärig, sehr langseitig, haben theils Borsten, theils geringe Borsten, lange Rüssel, hängende Ohren oder Schlappohren, und etwas hohe Beine. — Diese sind die beßten, werden am größten und mästet sich sehr gut.

Es giebt ferner ausgeartete, welche zwar langseitig aber schmal und dünne von Leib, wie die Windhunde, sind. Dieses sind die schlechtesten und fallen nichts ins Gewicht.

Von Farbe sind sie verschieden, und hat man die weissen am liebsten. Schwarze und schwarzbunte sind die dauerhaftesten, wegen der schwärzlichten Schwarte aber, wenn das Fleisch aus dem Pöckel gegessen wird, wollen sie einige nicht gerne. Die rothen aber und rothbunten sind zum finnigwerden die allergeneigtesten.

Die Schweine männlich und weiblichen Geschlechts, welche nicht zur Nachzucht gehalten werden, werden junge verschnitten, sämmtlich aber, ehe sie in die Mast kommen. — Die verschnittenen Schweine weiblichen Geschlechts setzen in der Mastung den meisten Schmeer an.

Wenn man Schweine nicht zu Speckschweinen, (bei welchen es nur auf den Speck zum Schmälzen und Spicken angesehen ist) oder zum Verkauf, sondern zum Hausschlachten mästen will, so sind die zweyjährigen am beßten. Ihr Fleisch ist noch zart und am schmackhaftesten, sonderlich aber, die im ersten Jahr gut gefüttert worden und schnell aufgewachsen sind, zumal wo die saure, abgerahmte Milch in die Säubütte geschüttet wird, und die Schweine damit

ge-

gefüttert werden, wie in manchen Ländern bei grosser Rindviehzucht.

§. 2.

Von der Buchmast.

Die Schweinemast ist entweder Waldmast oder Stallmast. Die Waldmast hat gewöhnlich entweder Bucheln, (auch Eckern genannt) oder Eicheln, oder sie bestehet aus beeden vermischt.

Die Buchmast ist nicht angenehme Mastung: sie macht wohl auch fette Schweine, aber das Fleisch davon wird weich und etwas zu süßlich, und das Fett triefend, so daß das geräucherte Fett so wohl aus dem Schornstein als in der Speisekammer bei warmen Wetter abtrieft. — Wenn aber bei einer Waldmast mehr Eicheln als Bucheln sind, so wird dieser Fehler sehr verbessert.

§. 3.

Von der Eichmast.

Die Eichmast ist die vorzüglichste Mastung, wenn sie bis zum Ende gut ist. Aber gar häufig mislingt sie, deswegen man auch zu sagen pflegt: Die Eichmast wäre nicht sicher, als bis die Schweine geschlachtet würden. Denn wenn schon die Eichen Hoffnung zur Mest geben, so ist solche doch sehr schwankend. Bald verdirbt die Blüthe durch Kälte, oder durch häufiges Regenwetter

wetter zumal um Johannes: Bald wird sie von Maykäfern abgefressen. Giebt es einen nassen Sommer, so fallen die Eicheln halb erwachsen ab. Ereignen sich Stürme gegen den Herbst, so wirft er sie grossentheils halbzeitig ab, und werden sodann solche von den Schweinen nicht gefressen. Bleiben sie aber auch gut, und die Schweine werden eingeschlagen, die Witterung aber ist nicht dazu dienlich, so werden doch die Schweine nicht fett. So vereitelt früher und starker Schnee mit heftigem Frost die Hoffnung zu fetten Schweinen. Ferner wenn das Erdreich des Waldes steinig ist, daß die Schweine nicht wühlen können, oder es mangelt an Wasser, oder an den Wühlwürmern, bei dieser hitzigen Mast, so können sie abermals nicht gedeihen. Trifft aber alles glücklich zu, so ist diese Waldmast etwas sehr erwünschtes. Viele tausend Malter Früchten werden gespart, und von den Eicheln giebt es harten Speck, gutes Fleisch und starken Schmeer.

Unter den **Eicheln** sind die länglichte Dachseicheln von den Steineichen die beßten, wie auch die von **Zirneichen**. Die kurzen runden **Harzeicheln** sind schlechter und füttern auch schlechter.

Eine Hauptsache bei der Waldmast ist die **Wuhl**, ohne welche die Schweine nicht fett werden. Diese Wuhl heißt auch **Erdmast** und bestehet nicht blos darinn, daß die Schweine ih-

ihrer Gewohnheit u. Natur nach in der Erde wühlen, und wie auf der Weide nach Wurzeln und Regenwürmern suchen können, sondern die **Mastwuhl** besteht aus einer Menge schwarzer den kleinen Regenwürmern in der Grösse fast ähnlicher Würmer, welche sich um die spate Herbstzeit und Anfang des Winters, zumal bei nicht allzukalten Regen in die Oberfläche der Erde und unter das Laub ziehen, da sie sich in grosser Menge zusammen sammeln, und öfters wie Kugeln eines Hutkopfes groß in einander geschlungen angetroffen werden, (da wahrscheinlich ihre Begattungszeit ist.)

Diese **Wuhlwürmer** oder **Erdmast** müssen die Waldmastschweine unumgänglich geniessen können, sonst können sie nicht gedeihen, und werden bei der größten Menge der beßten Eicheln und bei hinreichendem Wasser im Walde doch nicht durchaus fett. Denn diese Würmer mästen nicht nur an sich, sondern sie sind auch den Schweinen überaus kühlend, welches sie bei den hitzigen Eicheln und vielem Herauslaufen und Bewegung sehr nöthig haben.

Ist nun aber die Mastzeit trocken und ohne Regen, so sammeln sich die Wuhlwürmer nicht, und kommen nicht zur Oberfläche des Erdbodens. Dringt ferner der Frost durch das Laub in die Erde, so verkriechen sie sich, und zugleich können die Schweine wegen der Härte des Bodens

nicht nach denselben suchen und wühlen. Es kann sich auch zutragen, daß durch einen gar strengen Winter die Wuhlwürmer erfrieren und ihre angesetzte Brut durch den tiefen Frost aufgerieben wird, da sich dann im folgenden Jahr, wenn es Mast giebt, keine Wuhlwürmer finden, wenn auch die Witterung noch so günstig für sie wäre. — Das ist auch unstreitig die Ursach, daß in manchem Herbst bei der grossen Menge Eicheln und der bis gegen das Ende recht günstigen Witterung dennoch die Waldmast fast aller Orten schlecht ausfallen, und die Schweine innerlich und auch vielfältig am äussern Speck nicht recht fett werden, sondern sich leicht geschlachtet haben.

II. Kapitel.

Von der Stallmast der Schweine.

§. 1.

Bemerkungen und allgemeine Lehren vom Stallmästen der Schweine überhaupt.

Die Schweinmästung ist allgemeiner, als die Rindviehmast. Man mästet sie theils als Speckschweine zum Verkauf oder zum Hausschlachten für das Gesind, oder als weniger fett für

für den herrschaftlichen Tisch. An jene, die Speckschweine, werden nach Verhältniß ihrer Grösse zwey Drittel Früchte mehr verfüttert als an letztere.

Wer auf viel Fett mästen will, der muß die allgemeine Bauernregel für wahr halten: die **Zeit bringt den Schmeer**, welches seine Richtigkeit hat. Denn der Schmeer oder Schmalz (das Fett um die Nieren) setzet sich beim Mastvieh erst auf die Letzte hauptsächlich an, wenn es auch äusserlich schon fett ist. Ein grosses Speckschwein, das 160 Pf. Speck liefern soll, wird unter 16 Wochen nicht vollkommen fett, und muß wenigstens 960 Pf. Früchten fressen, welche, wenn sie in Gersten bestehen sollen, 6 Malter betragen, und also auf 1 Pf. geräucherten Speck 10 Pf. Frucht zu rechnen sind. Indessen kommt es mit der Quantität der Frucht zur Mast auf die Beschaffenheit des Schweins, und seine erstere mehrere oder mindere Magerkeit an.

Wo nicht in Mühlen, Bierbrauereyen, Brandtweinbrennereyen ꝛc. alle Zeit des Jahrs gemästet wird, das es der Vorrath des Mastfutters, der sich nicht aufbewahren läßt, nothwendig macht, so ist die schicklichste und auch gewöhnliche Zeit zum Mästen der Schweine zwischen **Michaelis und Weihnachten**. Denn es ist weder grosse Wärme noch strenge Kälte, (wenigstens zum Anfang des Mästens letztere) günstig.

Was

Was für Schweine man auf den Herbst zu mästen gedenkt, müssen schon den Sommer durch besser gefüttert werden. Man erspart sodann nicht nur Zeit und Futter bei der wirklichen Mast, sondern man bekommt auch mehr und besser Fleisch. Das Fleisch wird mehr mit Fett durchwachsen, als wenn sie sogleich gemästet werden, ohne vorher recht leibig zu seyn. Und kommen die Schweine, die gut gefüttert sind, in die Waldmast, so werden sie ausgezeichneter schön nach Haus kommen, als solche, die nicht so gut gefüttert und von gleicher Grösse waren.

Zum Mästen der Schweine, wenn sie vollkommen gemästet heissen sollen, und bis auf den hintern Beinen sitzen bleiben, werden unumgänglich Getreidefrüchten erfodert. Je schwererer Art solche sind, desto weniger braucht man.

Es ist aber nicht gesagt, daß man lauter Früchte füttern müsse: Man hat gar viele sehr gute Gewächse, welche die Mast befördern und Fleisch setzen, und auch wohl etwas Fett. Sie sind aber alle nur Hilffütterungen, und machen vor sich keine vollkommene Mast. Dergleichen Klee, Kürbis, gelbe Rüben, Runkelrüben, Bodenkohlraben, Kartoffeln, Obst, und sonderheitlich Sommerbirne und Zwetschgen, und dergleichen mehr. Alle diese Erdgewächse und Pflanzen machen eine grosse Ersparniß von Früchten, und wer von seinen Schweinen nicht auf grossen

Speck und Schmeer mästen will, kann mit denselben und wenigem Schrott oder Früchten seine Halbmast vollenden.

Sollen dergleichen Gewächse zur Mast gefüttert werden, so giebt man den Schweinen diejenigen zuerst, die sie nicht so gerne fressen, und die bessern auf die Letzt, sonst wird die Mast gehemmet. Auch die untermengte Schrott müssen erst weiterhin zugegeben, und so eingetheilet werden, daß sie bis zur Beendigung der Mast ausreichen.

Die allermeisten **Wurzelgewächse** sind **gekocht**, besser für die Schweine, als roh: und wenn sie auch schon ungekocht besser mästeten, so werden ihnen die Schweine doch bald überdrüßig, und lassen sie liegen. Gekocht aber können sie ihnen mit öfterem veränderten Geschmack bereitet und ihre Freßlust gereizet werden, bald durch Küchenspühlich, (wobei aber Pfeffer, der ihnen höchst schädlich ist, wegbleiben muß,) bald Kleyen, bald Schrott, Mehl, saure Milch rc.

Man kann dergleichen Mastfütterung zu Ersparung des Holzes und der Mühe in Menge in einem eingemauerten Kessel kochen, da sie auch säurend den Schweinen nicht nur angenehm, sondern noch überdas viel gedeihlicher ist, und auch ihren Appetit mehr reizen.

Man gebe dergleichen als Mastfutter nicht dünne, sondern als einen **steifen Brey** und Ge-

schlapper, sonst kann es nicht mästen. — Ferner weder heiß, noch kalt, sondern lauwarm.

Als eine **Hauptregel** aber muß man beobachten, daß man Mastschweinen niemalen zu viel auf einmal vorgebe; sie überfressen sich sonst gar leicht, und dadurch ist die Mast wohl auf 14 Tage zurückgesetzt, bis sie wieder recht und mastmäßig fressen. Ist aber solches einmal versehen worden, so muß man ihnen etliche Tage lang nichts, als etwas saure abgerahmte Milch, oder ganzen Haber geben, wodurch ihr Magen und Appetit wiedes kuriret wird. — Die beßte Eintheilung der **Porzionen** für die Mastschweine ist, wenn sie des **Tags fünfmal** erhalten, und von Morgens 5 Uhr alle 4 Stunde bis Nachts 9 Uhr das leztemal ihre Porzion bekommen.

In den **leztern Wochen der Mast** fressen sie nicht mehr so viel, da man ihnen zwar nicht die Zahl der Porzionen vermindert, sondern nur geringere Porzionen giebt, je mehr sie zunehmen.

Was den Schweinen von **geschrotteten Früchten** gegeben wird, muß auch obigem Unterricht nie mit heissem Wasser angebrühet, sondern nur mit **warmen Wasser** aufgeweicht werden, sonst sind sie nicht so kräftig und nahrhaft.

Ein sehr gutes **Mittel**, sowohl die Mast zu befördern, als auch die Mastschweine vor den Finnen, und andern Krankheiten zu verwahren, die aus einem erhizten Geblüt entstehen, als Ge-

schwü-

schwüre am Hals rc. ist das rohe Spießglas (Antimonium crudum). Dessen giebt man jedem Schwein die Woche zweymal eine gute Messerspitze voll fein zerstossen auf das Futter, wenn es mit meist oder lauter Früchten gemästet wird. Bekommt es aber viele Wurzelgewächse dabei, so ist, die Woche einmal gegeben, genug. Auch ehe sie in die **Waldmast** gehen, sollen sie eine Woche zuvor zweymal Spießglas bekommen.

Das **Salz** ist auch den Schweinen, so wie fast allen Vieh zuträglich und nöthig, und muß ihnen zu Zeiten bei dem Futter oder Getränk zugegeben werden.

Daß auch Mastschweine die **Reinlichkeit** zu ihrem Gedeihen verlangen, und ihr Zunehmen dadurch befördert werde, geben sie selbst dadurch zu erkennen, daß sie niemals ihre Lagerstätte mit ihrem Mist verunreinigen, sondern, wenn auch der Stall noch so eng ist, so halten sie ein Eck, wohin ein jedes seine Nothdurf verrichtet. Und wenn sie schon sich öfters im Schlamm welzen, so geschiehet solches nur, um sich abzukühlen, und suchen sonst im Koth auch nach ihrer Nahrung. Es soll demnach den Mastschweinen alle 2 Tage der Stall ausgemistet, vorzüglich aber der Freßtrog reinlich gehalten werden.

Endlich wird ein guter Wirthschafter bei Erwälung der Getreidefrüchte zur Mast nach dem laufenden Preis der Früchte zu **berechnen** wissen,

sen, welche er am wohlfeilsten dazu anwenden. Stehen die schweren Früchte, als Erbsen, Wicken die am stärksten mästen, nach Verhältniß des Gewichts nicht so hoch als die leichtern, so bedienet er sich jener, und so umgewandt ꝛc.

§. 2.

Von jeder der verschiedenen gewöhnlichen Gattungen der Getreidfrüchten zu einer Hauptmast insbesondere.

Von den **Kartoffeln**, und deren zweckmäßigen und beßten Zubereitung zu einer Art von Mastfutter.

Die **Kartoffeln** oder **Erdbirne**, gehören zwar weder zu den Getreidfrüchten, noch kann damit eine Hauptmast gemacht werden. Jedoch, da sie nun eine allgemeine und auch wohl die beßte Hilfsfütterung zu allerley Mastungen sind, und dieselbe wegen ihren mehlreichen Bestandtheilen am nächsten in die Getreidfrüchten grenzen, auch eine gute Art Brodes vor andern sanftigen Gewächsen geben, so verdienen sie, und ist nöthig, zuvor ein Wort von ihnen zu reden.

Ohne von ihrem Werth als Speise der Menschen hier etwas zu gedenken (da sie die Vorsehung bei der starken Bevölkerung der Menschen gewiß wohlthätig so allgemein werden lassen, und eine wahre Brodfrucht für die Armen, zumal in theuern Zeiten, heissen kann); so sind sie der Natur der Schweine, so wie fast allen Gat-

tun-

tungen von Vieh, auch Geflügel nicht ausgeschlossen, besonders angemessen, und füttern so gut, daß man wohl einigermassen sagen kann, sie mästen.

Ihrer vielen und verschiedenen Sorten zu gedenken, wäre zu weitläufig, und ist nur zu bemerken, daß je mehlreicher sie sind, und je weniger wässerichter Theile sie also haben, desto besser und nahrhafter sind sie auch für die Schweine, zumal aber gekocht; denn roh und ungekocht fressen sie solche auch gar nicht lange, und sind ihrer bald überdrüßig, aber gekocht und abgesotten sind sie ihnen, (wie das Brod den Menschen) immer angenehm, wenn sie auch bis zum Ende der Hauptmast ohne Uiberfluß gegeben werden.

Bei den **Abkochen der Kartoffeln** ist zu merken, daß, wenn man sie wirthschaftlich in grossen Kesseln kochen, sie sogleich noch warm zerstossen oder zerdruckt werden sollen, da sie nicht nur mehlreicher und kräftiger bleiben, sondern auch besser zu behandeln sind, und nicht so leicht ganze darunter bleiben, welche den Schweinen (wiewohl nur hauptsächlich bei dünnem Getränk) zum Erworgen gefährlich sind. Läßt man sie nach dem Kochen erkalten, ohne sie warm zu zerdrucken, so zieht sich das Brühwasser wieder in dieselbe zurück, und verhärten sich wieder, sind auch nicht mehr so schmackhaft und nährend.

Denn der von den Kartoffeln ausgekochte Saft hat etwas widriges und anziehendes, von der Pflanze des Nachtschattens abstammendes, wovon auch die Kartoffel eine Art ist, wie ihre Blätter und Blüthe zeiget.

Auch das von den gekochten Kartoffeln zurückgebliebene oder abgeschüttete Wasser soll man dem Vieh nicht zum Saufen oder zur Bereitung seines Futters oder Getränks geben; es dient ihm nicht aus eben besagter Ursach, und genießt es auch nicht gerne. Dieses ist eben auch der Grund, warum die roh zerstossene und mit Hexel vermengte Viehkartoffeln, welche den häufigen Nachtschattensaft bei ihrer Wässerigkeit enthalten, bei dem Rindvieh nicht nur nicht anschlagen und gedeihen, sondern solches vielmehr mager macht, und einen dünnen Leib verursacht, ja wenn es lange blos damit gefüttert wird, das Roth oder die Ruhr davon entstehen kann.

Will man die aus dem Kessel gehobene heisse Kartoffeln beim warmen Zerdrücken gleichsam schmelzen, und sie für die Schweine schmackhafter und nährender machen, so mengt man trockene Kleyen mit unter, welche auf solche Weise zugleich mit gebrühet, und ihre noch übrig behaltene Mehlkraft ausgezogen wird.

Unter die warm zerstossene Kartoffeln, welche in das Saufaß geschöpft werden, wird sodann kaltes Wasser geschüttet, daß sie wieder etwas flüßi-

flüßiger und breyichter werden, und säuern können, als welche säuernd den Schweinen besser gedeihen und vorzüglicher sind, als im süssen Zustand, wie bereits schon gedacht worden, auch die Schweine sie säuerlich lieber fressen.

Ob nun aber schon die gut bereiteten Kartoffeln ein vorzügliches Futter für die Schweine, und auch bei der Mast vortrefflich sind, so darf man doch deswegen keinen Speck von ihnen erwarten, und sind vielmehr nur eine Fleischmast. Sie geben Fleisch aber kein Fett. Die blos mit Kartoffeln oder zugleich mit etwas wenigem Schrott dabei gemästete Schweine können falsch gefüttert heissen, wägen leicht, weil sie kein innerliches Fett oder Schmeer haben, und ihr Speck ist nicht dick.

Wenn man daher magere Schweine zu mästen hat, so ist rathsam, daß man ihnen anfangs der Mast mit reichlichen Kartoffeln auf gedachte Weise wohl zu Fleische hilft, und alsdann erst auf Speck und Schmalz mästet.

Will man die Kartoffeln am meisten der Mastfütterung nähern, und sie den Getreidfrüchten zur Mast angränzend machen, so muß man dieselbe im Backofen oder in einer Obstdarre dürren und alsdann schrotten. Die Kartoffeln werden abgeweicht, sodann noch warm, da sie sich am beßten zerdrücken lassen, mit den Händen auf die Horden etwas verdrückt oder gebrocket,

und sodann ganz hart getrocknet oder gedürret. — Dadurch werden die Kartoffeln unvergleichlich zubereitet, daß sie viel nahrhafter, hitziger und nach den Früchten das beßte Mastfutter werden, ob sie schon hernach wieder mit Wasser ein wenig aufgelößt und in einem steifen Brey den Mastschweinen gegeben werden. Wenn Zeit und Holz diese Methode nicht mißrathen, den wird die Mühe nicht gereuen.

§. 3.

Von dem Vorzug der geschrotteten, und noch mehr der gemälzten Früchte zur Mast, vor den ganzen Körnern.

Wir kommen nun zu den besondern Gattungen der Schotten und Getreidfrüchten, die zum Mästen der Schweine verschiedentlich angewendet werden, unter welchen wir die schwersten zuerst in Erwegung ziehen wollen. Zuvor aber wird noch nöthig seyn, der zuträglichsten Art und Weise, die Früchte zur Mast zu geben, überhaupt zu gedenken, und etwas weniges noch davon zu melden.

Von den allermeisten Früchten läßt sich behaupten, daß sie geschrottet besser zur Mast, gedeihlicher, und auch das Fettwerden befördernder sind, als im rohen Zustand; und ganz auch besser als die gekochten, oder in kalt oder warmen Wasser eingeweichte Früchten. Wenn die Körner zerbrochen sind, und also ihr Mehl mehr blos gemacht, und nicht mehr in seiner

Hül-

Hülse eingeschlossen ist, so hat der Magen des Thiers nicht so stark dabei zu arbeiten, sondern die Verdauung geschieht leichter und geschwinder, und die in der Frucht steckende Nahrungstheilchen können leichter ausgezogen, und denen zur Filtrirung und Vertheilung bestimmten Gefässen mitgetheilt werden. Nur muß man die oben bemerkte und erklärte Regel beobachten, daß man das Schrott nicht brühe, sondern nur durch blos warmes oder vielmehr laues Wasser anmache und gleichsam einmösche, wie ungefähr bei dem Bierbrauen mit dem Malz geschieht.

Auch ist anbei vorläufig nicht zu übergehen, daß alle Früchte am beßten und kräftigsten zur Mast sind, und das schmackhafteste Fleisch geben, wenn sie zuvor zum Aufschluß ihres Keims gebracht oder gemälzet, und alsdann erst geschrottet werden. Diese Wahrheit ist in der Vernunft und Erfahrung gegründet; und wer sich diese Mühe bei seinem Mastvieh geben will, der wird vielen Nutzen dabei finden.

Indessen ist es ganz rathsam und zuträglich, wenn bei dem Schrott, von was für Früchten sie seyen, auch etwas ganze, und zwar uneingeweichte gefüttert werden, und solches geschieht am füglichsten und zuträglichsten zur letzten Porzion, nämlich Nachts um 9 Uhr, da die Porzionen in 5 Theile, nach vorhin bestimmter Abtheilung der Mastfütterungszeit eingerichtet worden.

den. Zu dieser letzten Maalzeit schicken sich harte und ganze Früchte am beßten, weil statt der vorhergehenden Zwischenzeit von 4 Stunden zwischen jedem Futter des Tags über, um 8 Stunden die Nacht über ledig sind, da denn der Magen des Mastschweins Zeit zum Verdauen hat. Aber auch hier ist wohl darauf zu sehen, daß nicht zu viel auf diese Porzion gegeben werde, damit auch der Magen einige Stunden übrig behalte, auszuruhen, und die Freßlust auf den nächsten Morgen nicht verhindert werde.

Und hiezu sind die schweren, jedoch süssen Früchte die schicklichsten, als Erbsen, Linsen, Welschkorn ꝛc., oder auch Gersten. Die bittern, als Saubohnen, Wicken ꝛc. verschmähen sie alsdann um desto mehr, da sie den Tag über Schrott genossen haben. Wer mit lauter Früchten mästen will, der muß nie versäumen, den Schweinen reichlich Wasser zum Saufen zu reichen, weil sie sehr hitzen.

§. 4.
Von dem Mästen mit Wicken.

Die Wicken sind eine der schwersten Mastfrüchte, und geben bei den Mastschweinen hohen und festen Speck, festes Fleisch, und machen die Schweine sehr schwer im Gewicht. Sie sind etwas bitter, die schwarzen oder grauen etwas mehr, als die weissen, (welch letztere auch häufig unter das Brod gemahlen werden,) und werden

den daher nicht von allen Schweinen anfänglich gerne gefressen. Man muß solchen anfangs wenig geben, oder vermischt mit anderer süsserer Schrott; wenn sie aber derselben einmal etwas gewohnt werden, fressen sie solche gerne.

Mästet man Schweine mit lauter Wicken etwann für niedliche Zungen, so muß man solche, weil sie etwas bitter schmeckendes Fleisch machen, in den letzten Paar Wochen der Mastzeit weglassen, und den Mastschweinen Gersten oder Malz geben, welches das Fleisch wieder verbessert und versüsset.

§. 5.

Vom Mästen der Schweine mit Saubohnen.

Die kleinen Saubohnen, welche auf Aeckern ausgesäet, einen guten Ertrag geben, sind auch, und zwar vor allen, ein sehr schweres Mastfutter für die Schweine, und solche alsdann mit Vortheil aufs Gewicht zu verkaufen, bei welchen man immer 20 Pfund mehr auf den Zentner rechnen kann, als bei Schweinen, die mit leichterer Frucht gemästet worden.

Die Saubohnen machen unter allen Früchten das meiste bittere Fleisch, und müssen daher auch auf die Letzte mit anderer Frucht abgewechselt werden. Es ist unumgänglich nöthig, daß sie geschrottet werden; aber das Schrott darf nicht erhitzt, und noch bitterer werde.

§.

§. 6.
Von der Mast mit Erbsen.

Die Ebsen sind ein vortreffliches Mastfutter für Schweine, und drücken sehr auf, machen guten dicken Speck, vieles Schmeer und gutes Fleisch. Besonders sind auch die Erbsen vorzüglich zur Mastfütterung, wenn sie nach Art der Gersten zum Bier gemälzet werden. Man wird finden, daß man mit 3 Malter gemälzter Erbsen eben so viel ausrichtet, als mit 4 Malter ungemälzter Erbsen. Wenn daher auf einem Acker die geschnittenen Erbsen durch häufiges Regenwetter auswachsen, so ist desfells in Rücksicht der Schweinmast kein Verlust. Nur muß man dahin Bedacht nehmen, daß man bei besserer Witterung die Erbsen auf dem Feld auf grossen Tüchern ausdresche, damit nicht so viele bei den aufgesprungenen Schotten verloren gehen.

§. 7.
Vom Mästen mit Welschkorn.

Das Welschkorn oder Türkischkorn giebt im Mästen keiner Frucht etwas nach, und ist sehr dienlich, ganz und geschrottet; geschrottet jedoch besser, und gemälzet am allerbeßten.

Einige wollen zwar sagen, daß es rauhes Fleisch ziehe; ich habe aber solches niemals wahrgenommen, da ich gar oft mit Welschkorn gemästet habe. Wenigstens machen die Hilfsfütterungen

gen von Kartoffeln und dergleichen solches unmerklich.

§. 8.
Vom Mästen mit Korn oder Roggen.

Korn oder Roggen mästet sehr gut, und besser als Gersten, und giebt schmackhaftes Fleisch. Geweichtes Korn fressen die Schweine nicht gern, und geht oft unverdaut wieder von ihnen ab, wenn es zumal nicht gekocht ist, daß man es zu einem Brey zerdrücken kann. Geschrottet oder zuvor gemälzet ist es besser, und wenn dabei Mehlgetränke gegeben werden, so werden die Schweine bald und überaus fett. Bei Kornmast muß den Schweinen fleißig Wasser gegeben werden, weil diese Frucht sehr hitzet.

§. 9.
Vom Mästen mt Gersten.

Gersten ist eine beliebte und sehr gewöhnliche Frucht zum Mästen er Schweine, und giebt fett und gutes Fleisch. Wer aber recht niedliches Fleisch haben, und de vierten Theil an Gersten ersparen will, der mäe mit geschrotteten Gerstenmalz.

. 10.
Vom Mäen mit Haber.

Obschon der Hber eine leichte Frucht ist, so ist er doch zum Scveinemästen nicht zu verachten, und werden bsonders in einigen Gegenden die

die fettesten und schweresten Schweine damit gemacht. Der Haber macht wegen seinen Hülsen einige Ausnahme von Schrotten, und er wird zur Mast am beßten auf folgende Weise zubereitet: Man nimmt eine Tonne oder Faß, schüttet darein eine Lage von Haber, streuet eine Handvoll Salz darauf, macht wieder eine Lage Haber, wozu wieder etwas Salz kommt, und so fort, bis das Faß zu dreyen Theilen voll wird, damit noch den vierten Theil Raum zum Aufweichen übrig bleibt. Alsdann wird Wasser darauf geschüttet, bis es über dem Haber steht; worauf man den Haber stehen, weichen und säuern läßt, und dann nach und nach verfüttert.

§. 11.

Vom Mästen der Schweine mit Sauerteig.

Mit Sauerteig mästen ist eine vortreffliche Methode, und ich habe se sehr vorzüglich gefunden. Es muß aber nicht falsch damit gefüttert werden, welches geschieht, wenn man nichts als Sauerteig füttert, welches schnell aufschwemmt, und denn innerlich wenig Fet und Schmeer ansetzet, und leichtes Fleisch macht; sondern man muß dabei trockene Frucht, besonders Erbsen, Welschkorn rc. füttern. Alsdann ist der Sauerteig dabei sehr dienlich, und dem Vieh gesünd, weil er wegen seiner Säure zugleich kühlend ist, und den Appetit des Thiers immer sehr reizet.

Ein

Ein noch mageres Schwein muß man nicht damit anfangen zu mästen, sondern vorher Fleisch auf dasselbe ziehen. Denn da der Sauerteig schnell mästet, und bald in Fett übergehet, so bleibt alsdann das wenige Fleisch unter dem Speck trocken und unsaftig.

Dieser **Mastsauerteig** aber wird also bereitet: Man nimmt einen Zuber oder Büttchen, schüttet es halb voll Schrott, womit man mästen will, oder auch grobes Mehl, wenn solches bestimmt ist, thue das erstemal einen Klumpen Brodsauerteig dazu, und möscht es mit etwas warmen Wasser ein, wie man ein Mörsel zum Brodbacken macht. In der Wärme wird es über Nacht säuren, und der Zuber voll werden. Davon wird dann die erste und zweyte Mahlzeit um 5 Uhr, und 9 Uhr Vormittags ein steifes Getränk dem Schwein gegeben, um 1 Uhr harte Frucht mit etwas frischem Wasser, um 5 Uhr Abends wieder ein Getränk von Sauerteig, und Nachts 9 Uhr harte Frucht mit Wasser.

Wenn der Sauerteig im Gefäß bald zu Ende gehen will, so wird zu der noch übrigen aufs neue Schrott oder Mehl eingemöschet, da er wieder über Nacht säuert, und so fort.

§. 12.

Vom Mästen der Schweine mit Brod.

Oefters wird mit Brod gemästet, wenn das Korn oder Roggen nicht sonderlich im Werth ist, oder man läßt Gersten mahlen und Brod davon backen, wenn nicht der Preis des Holzes diese Mästungsart widerräth.

Das gebackene Brod wird alsdann in Stücken geschnitten und gedürret, dadurch es vor dem Schimmel nicht nur bewahret, sondern auch noch deihhafter für das Vieh gemacht wird.

Diese Brocken werden zur Mastfütterung von Zeit zu Zeit eingeweicht, und als ein steifes Geschlapper den Mastschweinen gegeben. Sie werden davon sehr fett und gut, und ziehen schmackhaftes Fleisch.

§. 13.

Stallmast mit aufgelesenen Eicheln.

Wenn bisweilen die Eicheln wohl gerathen, so werden sie in manchen Waldungen häufig gesammelt, und zum Verkauf und Mästen hingeschüttet, wobei aber tägliche Vorsicht muß gebraucht werden, daß sie nicht verderben. Denn sie erhitzen sich sehr leicht und verschimmeln. Sie müssen daher auf lüftigen Speichern dünne auseinander gebreitet, oder wo Mangel an Platz ist, täglich gewendet und umgeschaufelt, oder sogleich gedürret werden.

Will man mit solchen gesammelten Eicheln mästen, so müssen sie entweder gedürret und geschrottet oder aber gemalzet werden.

Geschrottete Eicheln werden zum steifen Getränk oder Geschlapper gemacht. Das Mälzen der Eicheln geschieht folgender Gestalt:

Man macht ein Loch in die Erde an einem warmen Ort, schüttet etwann 1 Malter Eicheln, welche mit Wasser, darinn eine oder zwey Handvoll Salz zerlassen worden, wohl befeuchtet werden, da hinein, decket das Loch wieder mit etwas Erde zu, und läßt sie, nachdem die Witterung ist, etliche Tage liegen, daß sie auskeimen, und wenn sie etwann 2 Zoll ausgewachsen sind, werden sie herausgenommen, und auf einer Tenne ausgebreitet und getrocknet.

Ein Paar Tage darauf giebt man davon den Schweinen, aber in den ersten Tagen wenige auf einmal, und zwar nur 2 Porzionen des Tags, nach der Hand aber drey, in den Zwischenmaalzeiten aber Spühlig, und Abends etwas Frucht mit reichlich Wasser. Denn die Eicheln hitzen sehr. Die Schweine werden davon fett und gut.

§. 14.

Vom Mästen mit Malzträbern vom Bierbrauen.

Es ist schon oben erinnert worden, daß die Malzträber zu sehr von ihren Nahrungstheilchen ausgezogen seyen, daß sie im strengen Ver-

stande kein Mastfutter heissen können, und nur Fleisch aber wenig Fett machen. Sie sind aber ein gutes Hilfsfutter zur Mast; und wenn Früchten dabei gefüttert werden, so können sie gute Dienste leisten. Alsdenn muß die Beschaffenheit der Mastfrucht schwere Schweine liefern, welches aber die Träber für sich nicht thun.

§. 15.

Von der Schweinmast mit Brandtweinspühlig.

Wo grosse Brandtweinbrennereyen sind, wird eine starke Schweinmast mit Brandtweinspühlig betrieben, wovon schon oben bei der Ochsenmast gemeldet worden. Die Schweine bekommen kein anderes Futter, als den blosen Spühlig, welches wohl abgekühlet, laulichtwarm und wohl umgerührt, Früh 4 Uhr, Vormittags 8 Uhr, Mittags 12 Uhr, Nachmittags 4 Uhr und Abends 9 Uhr in die Tröge so viel eingefüttert wird, als die Schweine in derselben Stunde fressen wollen. Es müssen die Mastschweine, nachdem sie 3 oder 4 Wochen lang gemästet worden, alsdann alle Woche einmal oder zweymal in einem Teich oder Graben, worinn das Wasser nicht zu tief ist, ein Paarmal durchgejagt werden, so, daß ihnen das Wasser über den Rücken streicht, um die Hitze abzukühlen, und sie auch zu reinigen.

Die-

Diese Mast macht zwar sehr fette Schweine, jedoch ein leichtes Fleisch und triefendes Speck, wie von Bucheckern.

§. 16.

Mästung der Schweine mit Weizenträbern bei Stärkfabriken.

Es ist schon aus obiger Beschreibung der Behandlung des Weizens zur Stärke und der davon abgängigen Träber und Mehlschlamm abzunehmen, daß solche **Weizenträber** nicht nur zur Rindviehmast, sondern auch zur Schweinmast sehr vortrefflich seyen, und viele Mastungsarten übertreffen. Sie Setzen weissen und festen Speck, viel Schmeer und machen sehr wohlgeschmackes und gutes Fleisch.

§. 17.

Was von öligten Gewächsen und Träbern zur Schweinmast zu halten? --- wie auch von Fleischwerk.

Oeligtes und **fettes** fressen zwar die Schweine, als fleischfressende Thiere gern; aber es ist wegen dem davon entstehenden dranigten Geschmack des Fleisches meist nicht dienlich zur Mastung. Eckern oder Bucheln, Hasselnüsse, da sie meist noch mit Eicheln, Wuhlwürmern, Wurzeln rc. im Magen vermisch werden, ist noch so ziemlich gut zu geniessen: aber lauter oder sehr viele ölichte Körner und Träber, als **Oelkuchen von Reps, Leinkuchen,** u. dergleichen,

zumal im Stall ohne Bewegung, mit Mastschweinen zu füttern giebt dem Fleisch einen ganz unausstehlichen Geschmack. — Am beßten sind sie für Rindvieh, milchen gut, und sind ihnen gesund, wenn sie in Wasser eingeweicht und in Getränken gegeben werden. Saatkuchen oder die Trester von Reps, oder Rübsen, weichen in einer Nacht auf, aber die Leinkuchen, oder die zurückgebliebene Trester von geschlagenem Lein müssen 3 Tage im Wasser liegen, bis sie verweichen. Jene sind auch fetter und besser, als die Leinkuchen, zumal da letztere auch der Milch einen widrigen Geschmack beibringen: Aber für die Leinkuchen überaus gesund.

Fleischwerk macht auch fette Schweine, und ist mir bekannt, daß jemand immerzu die Silzen, Kuttelfleck von Rindvieh aufgekaufet und schwere Schweine damit gemästet hat. Allein da die Schweine gerne die Finnen von vielem Fleisch bekommen sollen, so wäre nicht dazu zu rathen, und selten ist Gelegenheit, sie damit wolhfeil zu mästen.

§. 18.

Ein Schwein zur Delikatesse zu mästen.

Wer sich das **niedlichste Schweinefleisch** verschaffē will, mäste ein dreyvierteljähriges oder einjähriges Schwein **mit lauter saurer Milch**, zumal wenn solches damit meist auferzogen worden;

den; wie denn in vielen Ländern, wo keine magere Käse oder sogenannten Handkäse gemacht werden, die gestandene oder saure Milch, wenn davon der Rahm zur Butter abgenommen ist, sogleich für die Schweine in das Saufaß ausgeschüttet wird.

III. Kapitel.

Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästeten Schweinen zur Dauerspeise.

§. 1.

Vom Einpöckeln des Schweinefleisches.

Die gemästeten Schweine werden gewöhnlich in den Haushaltungen in der Absicht geschlachtet, um durch das Einpöckeln nnd Räuchern auf die künftige Jahreszeiten, besonders in den heissen Sommertagen, haltbares Fleisch zu haben, und solches nach und nach verspeisen zu können.

Nur das Einpöckeln und Räuchern sind die bekannten Mitteln, auch das Schweinefleisch dauerhaft zu machen u. zu erhalten. Bei gar wenigen Haushaltungen werden Schweine eingepöckelt, um sie gänzlich aus dem Pöckel zu verspeisen. In diesem Fall aber wird das Pöckelschweinefleisch mit Salz und Salpeter eingesalzen und

in allem eben so behandelt, wie oben vom Pöckelrindfleisch I. Abschn VI. Kap §. 1. umständlich gelehret worden, und wäre desfalls eine Wiederholung überflüßig, da die erklärten 6 Hauptregeln alles nöthige besagen. — Nur ist noch hinzuzuthun und zu bemerken, daß man bei dem Einsalzen des Schweinefleisches mehr Salz als zum Einsalzen des Rindfleisches nehmen müsse, weil das Fett des Schweinfleisches das Eindringen der Salztheilchen mehr ab- und zurückhält. Das Salz darf dabei nicht gesparet werden, wenn es im Pöckel oder im Rauch lange halten soll. — Bei dem allen kommt keine Fleischart im Pöckel der Dauer des Rindfleisches bei.

Allermeist aber wird das Schweinefleisch eingesalzen, um es dadurch zum Räuchern tüchtig zu machen. Und dabei giebt nun wieder alles, was §. 2. des VI. Kap. I Abschn. davon gezeiget und so eben wegen dem stärkern Salzen erinnert, worden. Wobei noch nachzuholen, daß starke Schinken und Speckseiten von grossen Schweinen 4 Wochen lang in der Salzlacken liegen müssen, damit das Salz wohl durchziehe, das Fleisch schön roth und der Speck nicht gelb noch gälstrig werde, und man überhaupt darinn lieber etwas zu viel als zu wenig thue.

§.

§. 2.

Vom Räuchern des Schweinefleisches.

Was nun das sogenannte kleine Fleisch oder das Geknöchel betrifft, als Rüssel, Ohren, Füsse, Eisbeine, Hohrücken oder Rückgrad, Schälrippen (welche jedoch meist eingebeitzet werden) ꝛc. so werden solche Stücke, als zum Räuchern nicht wohl tauglich, aus dem Salz verspeiset, die Vörder und Hinterschinken aber, die Seitenstücke und Kinnbacken, in den Schornstein oder in die Rauchkammer zum **Räuchern** aufgehängt.

Bei dem **Räucherschweinefleisch** ist nun eben das zu beobachten, was oben vom Räucherrindfleisch bemerket worden: und ist anbei darauf zu sehen, daß das Fleisch im Schornstein nicht zusammenhänge, sondern ein wenig Raum dazwischen sey, daß überall der Rauch durchziehen, und kein Schimmel sich ansetzen möge. — Die Schinken lasse man nicht zu sehr austrocknen, womit es aber bei den dicken Speckseiten von den Speckschweinen keine Gefahr hat.

Das **Aufbewaren des geräucherten Schweinefleisches** geschiehet auf eben die oben angezeigte Weise in Oefen oder in Asche eingepackt.

§. 3.

Vom Fett der geschlachteten Schweine.

Das Ausschmelzen des Schweinefettes an sich ist das nämliche, als das oben I Absch. VI. Kap. §. 4. beschriebene Ausschmelzen des Unschlitts, und wird eben so damit zu Werk gegangen. Nur ist noch ein und anderes beizufügen.

Man kann dem Schweineschmalz einen sehr angenehmen Geschmack beibringen, wenn man ganze Borsdörferäpfel unter das auszuschmelzende Schweinefett legt, wovon sich der gute Aepfelgeschmack in das Schmalz hineinziehet und auch darinn verbleibt. Es hat nichts zu sagen, wenn schon mancher aufspringt; man nimmt sie heraus und legt andere ein. Sie sollen nur ihren Geruch hergeben, welches durch das Mitkochen unter dem Fett in Kessel erreicht wird, aber unter das Schmalz, bei dessen Eingiessung in die Aufbewahrungsgefässe, kommen keine Aepfel.

Diese Aufbewahrungsgefässe zum Schweineschmalz sollen steinerne Töpfe seyn; darinn hält sich das Schmalz, am beßten. Man hat aber übrigens nicht nöthig, zur Haltbarkeit desselben Salz einzustreuen, dessen bedarf das Schmalz nicht, es ist doch von langer Dauer.

Aber mit Aufbewahrung der Schmalztöpfe ist man öfters in Verlegenheit, da sie in

der

der heissen Sommerszeit an einem kühlen Ort stehen sollen, und es meist daran fehlet, im Keller aber nimmt es leicht einen dumpfichten Kellergeschmack an und schimmelt. Dieser Verlegenheit entgehet man, wenn man einen Deckel auf den Schmalztopf, der wohl passend ist, so verlutiret, daß aller Zugang der äussern Luft völlig abgehalten wird. Das wird am füglichsten bewerkstelliget, wenn man in Ermanglung eines steinernen oder blechernen Deckels einen irrdenen Teller in den Schmalztopf, (der aber sodann nicht ganz voll seyn darf,) stehet, daß er rings an dem Topf wohl schliesse. Sodann macht man von warmen Wachs Riemen, legt solche um die Fuge des Tellers und dem Rand des Schmalztopfes und druckt das Wachs behebe an, das gar keine Luft beikommen kann, so hält sich alsdann das Schmalz Jahr und Tage gut.

Die von Ausschmelzen des Schweinefettes übriggebliebene Grieben sind bekanntlich auf verschiedene Weise zu verspeisen, wenigstens für das Gesinde: man muß sie aber jedoch nicht allzulange unverbraucht lassen, weil sie bald einen älterichten und ranzichten Geschmack annehmen, wenn sie zumal stark ausgebraten worden.

IV. Kapitel.

Von Erziehung der Schweine.

§. 1.

Von der Schweinzucht überhaupt.

Die Zucht der jungen Schweine ist nicht mühsam: Allein es erfodert doch, wie die ganze Oekonomie, Achtsamkeit. — **Winterferkel**, junge Schweine, die im Winter fallen, taugen nichts zur Zucht; die Kälte hält ihren Wachsthum zurück, und sie verderben. Ferkel, welche um Ostern geworfen werden, kommen in die beßte Zeit. Man soll daher den **Eber**, (das Zuchtschwein männlichen Geschlechts) nicht mit der Heerde treiben, sondern nur im Dezember zu den Säuen zur Begattung lassen. Sollten aber die Säue zweymal im Jahr Junge werfen, so läßt man den Eber das erstemal in der Mitte des Marz, und das anderemal gegen das Ende des Oktobers zu den Säuen. Alsdann fällt der erste Wurf um Lichtmeß, und der andere um die Aerndtezeit.

Der **Eber** muß 2 Jahre alt seyn, wenn er soll zum Zuchtschwein gebraucht, und wenn er 4 Jah-

Jahre Dienste gethan hat, verschnitten und gemästet werden.

Die Saue soll 2 1/2 Jahr alt seyn, wenn man sie will trächtig werden lassen.—Sie trägt 17 bis 18 Wochen, und kann 8 bis 10 Ferkel werfen.— Man muß sich sehr hüten, daß sie nicht auf den Rüssel geschlagen wird, wenn sie trächtig ist, sonst verjungt sie, oder abortiret. — Sie muß besonders bei ihrer Trächtigkeit gut gefüttert werden, damit sie sowohl schöne Ferkel mache, als auch, damit sie solche, wenn sie auf die Welt gekommen, nicht fresse. Wird sie auch beim Säugen nicht fast mastmäßig gefüttert, so frißt sie noch ihre Jungen aus Hnnger. — Wenn die Sau höchstens 7 Jahr alt ist, so muß sie verschnitten und zum Speckschwein gemästet werden.

§. 2.

Von Erziehung der jungen Schweine.

Ferkel, aus welchen etwas werden soll, müssen 6 Wochen saugen. Dabei müssen sie jedoch schon in der vierten Woche zum Fressen angewöhnt werden. Man kocht ihnen Erbsen weich und stellt ihnen solche in einer flachen Mulde vor. Wenn sie sich die zu der Zeit spitzigen und langgewachsenen schwarzen Schieferzähne nicht selbst abbeissen, so muß man ihnen solche mit einer Zange abbrechen; denn sie hindern dieselbe im Fressen. — Alle Tage giebt man ihnen etwas weniges

niges zu fressen, und läßt sie öfters, wenn die Sonne warm scheint, um Mittagszeit in den Hof: das befördert ihren Wachsthum sehr. Zugleich kann man ihren alsdann ihnen, aus saurer Milch, oder aus Mehl und Wasser bestehenden, aber keine Buttermilch, die ihnen, wie den alten nichts taugt, wenn sie nicht sauer worden, in einem kleinen Träglein geben.

Wenn sie sollen abgewöhnt werden, darf man nur das Mutterschwein ein Paar Tage absondern und einsperen, so verliert sie die Milch.

Den Ferkeln muß fleißig gestreuet, und dieselben recht sorgfältig reinlich gehaltē werden. Kein junges Thier ist hierinn niedlicher, als junge Schweine. Liegen sie nur eine Nacht naß und unrein, wenn es besonders nicht warm ist, so bekommen sie die Urschlechten oder Pocken, gehen mit den Beinen so enge zusammen, daß sie auf einem Teller tanzen könnten, und dann sind sie verdorben. Bisweilen fangen junge Schweine eine böse Gewohnheit an, daß eines das andere sauget, welches man sich wühlen nennt. Es leidet solches geduldig, legt sich hin und scheint ihm recht angenehm zu seyn. Aber es kömmt dadurch von Kräften, und kann nicht gedeihen. — Oefters thun solches jährige Schweine. Man muß darauf acht haben, und ein solches Schwein, das sich wühlen läßt, ein Paar Tage absondern, bis es das andere vergessen hat.

In

In der Fütterung müssen sie recht gut gehalten werden, so wachsen sie wie die Schwämme. Korn oder Roggen dürfen sie nicht bekommen; diese Frucht ist ihnen zu hitzig, und verursacht ihnen auch die Urschlechten. Rohe Gersten ist ihnen auch höchst schädlich. Die Schalen hängen sich an ihr zartes Gedärm, und nehmen ihnen alles Gedeihen. Man gebe ihnen gutes Gespühlich, mit Mehl, angebrühter Kleye, saurer Milch, Kartoffeln ꝛc. Nichts ist gesünder und vortrefflicher für junge Schweine, als die saure Milch; man erstaunt über ihr schnelles Wachsthum, wenn sie damit auferzogen werden, wie in Franken, Schwaben und Würtembergischen. Ein junges Schwein, das nach dem Abgewöhnen 12 Wochen lang lauter saure Milch bekommen hat, ist so groß und fett, als in hiesigen Gegenden ein Schwein von anderthalb Jahren, welches nur schlecht mit anderem Futter erzogen worden.

Man gebe den jungen Schweinen ihr Küchengespühlgetränke lauwarm, und sehe ja darauf, daß sie es niemals heiß bekommen, sonst sind sie auf einmal auf ihre ganze Lebenszeit verdorben. Sie sudern und verputten, und alles Gedeihen ist weg, wenn ihnen einmal das Gedärm verbühet ist, wie man sich auszudrücken pflegt.

§. 3.

Vom Verschneiden der Schweine.

Das Verschneiden der jungen Schweine beim Saugen, oder bald nach dem Abgewöhnen ist dem Wuchs des Schweines schädlich, und macht unansehnliche Schweine, welche hohe Füsse und einen schmalen, dünnen Leib bekommen, wie oben von den Ochsen gemeldet, welche allzufrüh verschnitten worden. Ein Schwein soll nicht vor dem sechsten Monat seines Alters verschnitten werden. Solche können zuvor einen dauerhaften Körper und einen feinen stammhaften Geist setzen, und wachsen weit stärker an Knochen und Fleisch, als die früh verschnittene.

Auch in Ansehung der Jahrszeit ist das Verschneiden nicht gleichgültig. Bei warmen Wetter ist es wegen den Schweißfliegen gefährlich, besonders bei alten Schweinen, denen beim Verschneiden grosse Wunden geschnitten werden. Die Fliegen setzen ihre Eyer an die Wunden, und die davon entstehenden Maden können verursachen, daß manches schöne Schwein verloren geht. Die beßte Jahreszeit zum Verschneiden der Schweine, junger und alter, ist nun gegen Martini, da alsdann keine schädliche Fliegen mehr auffallen, und die Schweine können ihre Wunden im Stalle bei gutem Futter und Streue in Ruhe heil werden lassen.

§.

§. 4.

Pflege der ältern Schweine.

Haben die Schweine im Sommer auf der Weide bei grosser Hitze kein Wasser, so saufen sie, wenn sie zum Wasser kommen, zu viel, und erkranken. Ganz kaltes Wasser aus Brunnen und Quellwasser auf dem Feld verursacht den erhitzten und sehr durstigen Schwein die Bräune, welche ansteckend ist. Es ist daher sehr gut, wenn der Hirt zu Mittag nach Haus fährt, damit sie ein dünnes Getränk bekommen. Zuvor aber gebe man ihnen bei grosser Hitze, um sie etwas abzukühlen, auf dem Hofe grüne Sachen, Salat, Kohl, Klee, und dergleichen. Morgens und Abends bekommen sie ihr Getränk von dem in der Küche aufzusammelnden Gespühlig, Molken, angebrüheten Klee, gekochte Kartoffeln, Runkeln, Obst oder Schrott.

Im Winter muß den Schweinen das Futter warm, aber ja nie heiß gegeben werden. — Man halte ihre Ställe warm und trocken mit vieler Streue. Täglich sollen sie um Mittagszeit eine Stunde auf dem Hof laufen, sonst bekommen sie den Krampf in den Füssen.

V.

V. Kapitel.

Von den verschiedenen Zufällen junger und erwachsener Schweine, und den bewährten Mitteln dagegen.

§. 1.

Von dem Krankwerden der Schweine überhaupt, und den beßten Verwahrungsmitteln dagegen.

Die Schweine, welche eine sehr hitzige Natur und Geblüt haben, werden zwar nicht leicht krank; aber wenn ihnen auch etwas zustosset, so machen sie kurzen Prozeß, und ist entweder gar geschwind um sie geschehen, oder sie sind bald wieder hergestellt.

Als ein überaus gutes Mittel habe ich immer an den Schweinen befunden, daß man ihnen ein Stück von dem Schwanze abschneidet, wenn sie trauern und eine Anzeige zu einer Krankheit von sich geben, und man nicht weiß, was ihnen fehle. Diese kleine Aderlaß, die ihnen wenigstens nie schädlich ist, wendet ohne Zweifel öfters üble Folgen ab. Dieses wenige Luftmachen ihres Geblüts kann zwar auch an den Ohren geschehen, weil man aber von hinten am bequemsten und sichersten beikommen kann, so geschieht es füglich am Schwanze.

Die

Die meisten Krankheiten bei den Schweinen entstehen aus Erhitzung ihres Geblüts in der heissen Jahreszeit oder durch Verwahrlosung im Trank und Futter, in Rücksicht auf ihre hitzige Natur; oder durch Verwahrlosung und Unvernunft der Hirten bei der Weide; oder bei Seuchenkrankheiten, dazu denn durch öftere Erhitzung ihre Natur disponirt worden. Man beugt daher vielen Unheil vor, wenn man ihnen im Sommer öfters kühlende Sachen zu fressen und zu saufen giebt, als Grünes, Salat, Obst rc. und vorzüglich kalte saure Milch. Sodann ist das rohe Spießglas eine vortreffliche Medizin für ihr Geblüt; und wenn ihnen bei heisser Zeit alle Wochen eine Messerspitzevoll, auf das Stück gerechnet, auf ihr Fressen oder in ihr Getränk gegeben wird, so thut solches gar gute Wirkung. Auch ist sehr zuträglich, wenn man sie öfters bei gar grosser Hitze halb oder ganze Tage im Stall, und nicht täglich auf die Weide läßt.

§. 2.

Von den Zufällen bei jungen Schweinen.

Wenn Ferkel und junge Schweine in der Fütterung, und besonders in der Reinlichkeit wohl in Acht genommen werden, so stosset ihnen nicht leicht etwas zu, und wachsen vor allen Thieren vorzüglich gut fort.

Heisses Getränk verderbt sie auf immer, und ist ihnen, wenn es nur einmal damit von sorglosen Mägden versehen worden, nicht mehr zu helfen.

Hitzige Fruchtkörner, als welche ihre zarte Natur noch nicht bezwingen kann, und das Entgegengesetzte, Erkältung durch nasse Stallung und Mangel der frischen Streue, verursachen ihnen gar geschwind die Pocken oder Urschlechten, welche über ihren Leib, besonders auf den Rücken, ausschlagen, und ganz grindig werden. — Das beßte Mittel dagegen, wenn junge Schweine desfalls verwahrloset worden, ist Buchenasche und saure Milch, welche man ihnen alsdann fleißig geben, und bei jedem Getränk ein Pötchen reine Asche einmischen muß. Die Asche ist überhaupt ein ganz vortreffliches Gedeihungsmittel für kleine Schweine, und man soll sich es empfohlen seyn lassen, auch bei ihrem beßten Wachsthum von Zeit zu Zeit einem jeden ein Paar Messerspitzenvoll Asche in ihr Getränk zu mischen. Sie gedeihen davon zusehends, und ist ihnen nichts heilsamer.

Haben junge Schweine den Durchfall, so werden für das Stück 2 Eicheln auf einem Riebeisen gerieben oder gemahlen, und im Futter zu fressen gegeben, so ist der Durchbruch gehoben. — Man soll sich daher jederzeit mit etlichen Eicheln versorgt halten, zumal sie auch bei

dem Rindvieh bei diesem Zufall ein bewährtes Mittel sind.

Wenn Ferkel noch an dem Mutterschwein saugen, so erben sie öfters von derselben Läuse. Man thut ihnen denn eine Wohlthat, wenn man sie sodann mit Asche überstreuet oder besiebet, welche die Läuse vertreibet. — Sind sie aber abgewöhnt, und einige noch damit geplagt, so kann eine sorgfältige Viehmast dieselbe leicht ablesen, und bleiben bei guter Fütterung alsdann frey davon.

§. 3.

Von den bekannten Krankheiten und Zufällen bei erwachsenen Schweinen, und den Mitteln dagegen.

Das gewöhnlichste und gefährlichte Uibel unter den Kragkheiten der Schweine ist die Bräune, eine Entzindung im Geblüte, welche sich vornehmlich durch einen geschwollenen Hals, und eine schwarzbraune dicke Zunge äussert. Zeigen sich schon die Merkmale, und mag das Schwein keine saure Milch mehr kosten, so ist es sehr gefährlich und meist um sie geschehen. Die ersteren Kennzeichen vom Anfang der Krankheit sind, daß das Schwein auf die Seite allein tritt, von den andern Schweinen weg, ganz stille stehet, mit dem Kopf schüttelt, die Augen starr aufhält, und mit den Vorderfüssen trampelt.

Hiebei ist nun kein anderes Mittel, als daß ohne Verzug unter der Zunge zur Ader gelassen werde. — Die Landleute machen, in Ermanglung des Hirten oder eines Mannes zum Aderlassen, gewöhnlich um den Hals des Schweins einen Umschlag von Leimen und Eßig, oder welches noch besser ist, von frischem Menschenkoth. Dem Schwein wird saure Milch vorgestellet, und solches einige Tage damit gefüttert. Uiberhaupt ist es gut, bei Ereignung dieser Krankheit unter der Heerde, daß man fleißig saure Milch füttere, oder in etwaiger Ermanglung derselben Sauerteig. Denn da sich die Bräune nur im Sommer ereignet, so ist leicht abzunehmen, das sie von Vollblütigkeit, grosser Hitze und vielem erlittenen Durst herrühre. — Man muß auch solche kranke Schweine von den andern absondern.

Die andere Hauptkrankheit der Schweine ist der sogenannte **Rank**, das **Rankkorn**, das **Korn**. Die Schweine knirschen mit den Zähnen, können nichts fressen und stehen oder liegen still. — Da man nun sonst nichts äusserliches gewahr wird, so findet man, wenn man den Rachen besiehet, oben an dem Gaumen, wo sonst lauter weiche, fleischfarbe Kerben sind, eine ganz harte, weisse, erhabene Haut, und Gerstenkörner ähnliche Geschwulst, (daher die Krankheit das **Korn** heißt) welche mit einem

Scheer-

Scheermesser behutsam müssen abgeschnitten, und die Wunde mit Eßig und Salz gewaschen werden.

Aus dieser Krankheit, wenn sie zu einem höhern Grad kommt, entstehet das Brandblut, da die Schweine an Nase und Augen blas werden, beim Athemholen röcheln, und innwendig an der Kinlade drüsenartige Blattern zu sehen sind. Der Brand ergreift sodann den Rachen, die Lunge, das Gedärm, der Leib wird verstopft und aufgetrieben und der Koth ist hart, und in 24 Stunden kann das Schwein darauf gehen. — Zur Kur muß demselben zwischen beiden Ohren stark zur Ader gelassen, oder im Fall man dazu niemanden bei Handen hat, von jedem Ohr und von dem Schwanz ein Stück abgeschnitten werden, daß es wohl blute; so fort wird dem Schwein 2 Loth Salpeter, oder 3 Loth Schießpulver eingegeben, und damit alle 2 Stund bis zur Genesung fortgefahren. Frißt es wieder, so giebt man ihm Getränk von saurer Milch oder Sauerteig.

Wenn Schweine an der Bräune oder dem Brandblut sterben, so müssen sie eingegraben werden, damit die Hirtenhunde nicht, wie gewöhnlich, davon fressen. Sie bekommen davon einen giftigen Biß, wodurch sie auch das Rindvieh tödten, indem es davon schnell aufläuft und stirbt, wie schon öfters die Erfahrung gelehrt hat.

Manchmal bekommt ein Schwein die fallende Sucht. Dawider habe ich als das bewährteste Mittel gefunden, wenn demselben ein Löffel voll geschabene Elendsklauen, (dergleichen man in Städten bei Materialisten erhalten kann,) in Wasser oder Milch eingiebt, darauf sich nichts mehr von dieser Krankheit äussert.

Der Aussatz bei Schweinen heißt diejenige von unreinem verdorbenen Geblüt herrührende Krankheit, da sich auf der Zunge kleine, schwärzlichte Blasen zeigen, und wird man diese Krankheit an ihrer Heiserkeit gewahr. Das bewährte Mittel dagegen ist, daß man eine oder zwey Messerspitzen rohes Spießglas, unter ein wenig Gerstenmehl vermengt, auf die Zunge streuet, und ihnen die Woche etlichemal von dieser ihrer beßten Arzney in Futter giebt. Gebraucht man aber nach obiger Empfehlung dieses vortreffliche Mittel, das ihr Geblüt reiniget und abkühlt, wöchentlich einmal, so wird diese und andere Krankheit sich nie äussern: als da sind Schwämme, Geschwür und Beulen, die Finnen und andere Uibel, welche alle von unreinem und erhitztem Geblüt herrühren.

Geschwüre und Beulen, die sich besonders unten an den Kinnbacken und am Halse äussern, schneidet man der Länge nach auf, drückt die Materie aus, und bestreicht die Wunde mit Unschlitt oder Theer.

Die Finnen, welche, wie gemeldet, von einem erhitzten und unreinen Geblüt herrühren, und zwar nicht gefährlich weder für das Schwein noch für die Gesundheit des Menschen, doch aber eckelhaft, und nach den neuern Entdeckungen der Naturforscher aus Insekten bestehen, werden bei solchen Präservativen von Spießglas nicht entstehen. Werden sie aber befunden, (wie man denn solches in etwas an der Heiserkeit der Stimme, an einer ausgerissenen Borste, wenn sie blutig ist, am zuverläßigsten aber an den schwarzen Blätterchen unten an der Zunge erkennet,) so ist ebenfalls das Spießglas, wenn es öfters vor dem Schlachten gefüttert wird, das zuverläßigste Mittel dagegen, nebst reinlich halten, und besonders einige Futter von Linsen.

Wenn ein Schwein mit dem Fieber behaftet ist, so frißt es nicht, läßt den Kopf hängen, und wird matt. Die **Kur** ist diese: man läßt hinter den Ohren und am Schwanze zur Ader. Darauf giebt man ihm in einem warmen Stall ein Getränk von zerschnittenem Brode, Fleischsuppe und etwas zerhackten Poley, welches es gerne annimmt.

Bei der **Gelbsucht** und Uiberfliessen der Galle sind die Augen und Lefzen gelb, und die Kinnlade geschwollen. Das **Mittel** dawider ist der Saft von Schellwurzel ausgedrückt, und mit dem vierten Theil Weineßig vermischt. Dieser

ser wird auf zerdrückte Holzläuse gegossen, nämlich auf 1/4 Pfund Holzläuse 1 Schoppen oder 1 Pfund Saftes. Von diesem wird in einem warmen Trank so viel angemacht, als das Schwein auf einmal saufen kann. 3 Stund vorher und 6 Stund nachher muß aber das Schwein fasten.

Haben die Schweine die Masern, so haben sie einen Eckel für dem Fressen, und die Augen und die Haut ist roth. Man lasse ein solches Schwein den Nachmittag und die Nacht fasten, gebe alsdann einige Tage lang etwas warmes Getränk, darinn 20 Körner Hirschhornholz und 4 Loth Salmiack vermischt worden.

Der Schwindel entsteht aus der verstopften Milz. Man vermische zerquetschte Wermuthblätter und deren Knöpfe, oder nur den Saft davon mit etwas Saft von Poley, und mische davon einen Schoppen oder Pfund unter das Futter. Hilft es nicht, so muß zur Ader gelassen werden.

Hat ein Schwein die Schlafsucht, so schläft es den ganzen Tag. Dawider giebt man als ein Vomitiv einen Schoppen oder 1 Pfund Saft von Portulack unter das gewöhnliche Fressen. Zuvor aber muß das Schwein 1 Tag gefastet haben.

Der Durchfall wird durch ein halb Pfund Eichelschaalen gehoben, welche man unter das Futter mischt. Oder wenn diese nicht bei Handen,

den, so giebt man unter dem Futter eine Handvoll klein geschnittene Tormentilwurzel.

Wider die Läuse bei Schweinen dienet: Knoblauch unter Gänsfett, oder Lein- und Rübenöl gerieben, und sie damit geschmiert. Auch ist gut, wenn man ihnen zu der Zeit Leinkuchen zu fressen giebt.

Dritter Abschnitt.
Vom Mästen des Schaafviehes.

I. Kapitel.
Vom Mästen der Hämmel und Schaafe.

§. 1.
Von der Mastweide des Schaafviehes.

Es wird zwar das Schaafvieh fast durchgängig in unsern Gegenden auf der Weide gehalten, und die Hämmel allda fett geweidet: jedoch auch viele hundert Stück theils von den Metzgern in Städten, theils von Landwirthen manche Stücke Hämmel und gelle oder unträchtige, ausgemerzte Schaafe, (welche daher **Märzschaafe** genennt werden,) besonders zur Winterszeit gemästet.

Unter der **Mastweide** für Hämmel, wenn sie eine wahre und vollkommene Mastweide heissen soll, wird eine solche Trift verstanden, da sich das Schaafvieh, das zum Fettwerden bestimmt ist, vom Frühjahr bis in späten Herbst mit nahrhaften und fetten Gräsern und Pflanzen immer reichlich sättigen kann, daß von Johannes

nes bis tief in Herbst stets fette und gute Hämmel abgestossen werden können.

Wo freylich knappe Weide ist, wie an vielen Orten, da sollten von solchen keine Hämmel um Johannes geschlachtet werden, weil sie noch kein Fett haben ansetzen können. Das Fleisch davon ist zähe und kraftlos. Nach der fast überall der Willkühr der Schäfer überlassene Schaafzucht, denen es nur um die Menge, aber nicht um die Güte des Viehes zu thun ist, kommen die Hämmel sehr mager aus dem Winter ins Frühjahr. Sie haben sich im Winter mit Stroh und wenigem Heu durchhelfen müssen. Hiedurch verlieren sie nicht nur ihre Fett vom vorigen Herbst, sondern auch viel Fleisch. Sie haben daher bis Johannes nur zu thun, um ihr verlornes Fleisch wieder auf sich zu bringen, aber vom Fett ist noch nichts zu sagen. Daher ist begreiflich, daß von Hämmeln aus solchen knappen Weiden um Johannes noch kein anderes Fleisch, als ein mageres und zähes zu erwarten ist.

Hat aber die Weide sehr reichliche und gute Gräser, so werden die Hämmel in 2 bis 3 Monaten fett, daß man sie vom März an dreymal abstossen kann. Man läßt sie auf der Weide, so viel möglich in Ruhe: treibt sie ganz gemächlich: verhütet, daß sie sich nicht erhitzen: läßt sie, so viel möglich, trinken: verhütet den Durchlauf, den der Thau gewöhnlich macht. Man treibt sie

wäh-

während der Tageshitze ins Kühle und in Schatten: läßt sie trinken: treibt sie Abends zurück auf feuchte Weiden, und läßt sie bis in die Nacht dort.

Die am beßten mästende Pflanzen sind der Klee, nach seinen 3 Hauptgattungen: Esper, Luzerner und rother Klee, das Raigras, Spergel, Thimotygras, französisches Raigras, Gras der Wiesen, besonders der niedrigen und feuchten, Waldgras ꝛc. Vorzüglich aber werden die Hämmel am fettesten, und bekommen einen sehr angenehmen Geschmack auf Grasplätzen, auf welchen das steife **Kammgras** (cynosurus cristatus) häufig wächst. Dieses blühet vor Johannes, und wächst am liebsten an den Ufern der Flüsse und Bäche. Nach der Aerndte taugt für sie auch das Stoppelfeld. — Schaafe werden am beßten gemästet, wenn man sie auf Feldern eines schweren Bodens weiden, oder auf weiten Kleefeldern im Pferch läßt, wo sie des Jahrs dreymal abgestossen werden können.

§. 2.

Mastweide mit Stallmast verbunden.

Man hat eine fernere Art, die Hämmel fett zu machen, da die **Mastweide mit Stallmast** verbunden ist. Man weidet die Hämmel auf dem Stoppelfelde bis zum Oktober, treibt sie sodann auf einen Rübenacker den Tag über, giebt

Abends im Stall Haber mit Kleyen und Gerstenmehl. Nur müssen die Rüben nicht zu alt oder gefroren seyn. Ein Morgen gute Rüben (von 160 Ruthen) kann 12 Hämmel mästen. Man kann auch die Hämmel auf ein Feld mit **Winterkohl** und dergleichen vom Oktober, November bis in den Hornung treiben. Und damit das Fleisch davon nicht übel schmeckend wird, giebt man ihnen Futter von Haber, Erbsen, Gerstenmehl rc. zugleich.

§. 3.

Von der Stallmast der Hämmel und Schaafe, mit trockenem Futter in der Raufe und Trog, im Winter.

An einigen Orten giebt man einem drey oder vierjährigen Hammel Morgens 3/4 Pfund Heu: Abends eben so viel: Mittags 1 Haber und 1 Pfund Oelkuchen von Rebs oder Hanf, in Welschenuß grosse Stücke gebrockt, und läßt sie alle Tage trinken.

An andern Orten giebt man einem Morgen 20 Loth Heu, Abends eben so viel, Mittags 1/4 Pfund Haber und 1/4 Pfund Oelkuchen. — Weil aber die Oelkuchen dem Fleisch und Fett einen üblen Geschmack geben, so werden sie in den letzten 14 Tagen statt der Oelkuchen mit Gerstenmehl rc. und öfterm Salz gefüttert.

Die beßten **Mastungsmittel** sind Haber, ganz oder geschrottet, Gerste oder Gerstenmehl, Erbsen, Bohnen, Wicken. Am schnellesten

mä-

mästet ganzer Haber unter Kleyen und Gerstenmehl. Kleyen und Gerstenmehl allein bleibt in ihren Zähnen als Brey; und wird von ihnen ungerne gefressen.

§. 4.

Von der Stallmast der Hämmil mit Malzträbern und Gersten nach Frankfurter Art.

Die **Malzträber** werden zur Mast der Hämmel sehr wohl angewendet auf folgende Art: In eine Tonne oder Faß wird eine Lage Malzträber geschüttet, und darauf Salz gestreuet; alsdann kommt eine Lage Gerste ungeschrottet. Auf diese wird abermals eine Lage Malzträber gethan mit aufgestreutem Salz, sodann eine Lage Gerste und so fort. Darüber wird frisches Wasser geschüttet. Das trockene Futter dabei ist Grummet. Es muß aber beständig frisches Wasser zum Saufen im Stalle stehen. Auf solche Weise mästen die Frankfurter Metzger.

§. 5

Von der Hämmelmast mit Wurzelgewächsen und Wicken nach Hanauer Art.

Eine ebenfalls gute Mastfütterung für die Hämmel sind die guten **Erdgewächse** von **Kartoffeln**, **Runkeln** und **Bodenkohlraben** mit **Wicken** vermenget. — Zum langen Futter bekommen die Masthämmeln Grummet, und zu kurzen Futtern werden denselben Kartoffeln oder Run-

Runkeln oder Erdkohlraben klein gestossen, und Wicken, ungeschrottet, darunter gemenget. — Auf solche Weise mästen die Hanauer Metzger im Winter.

§. 6.

Von der Stallmast der Hämmel mit Eicheln.

Die Eicheln sind unter andern auch ein gutes Mastfutter für die Hämmel. Es werden ihnen dieselbigen ungeschrottet gegeben, nebst Grummet und reichliches Wasser.

Wenn aber Schaafe und Hämmel nicht gemästet werden sollen, so darf ihnen nicht viel Eicheln gegeben werden, weil sie dieselben sonst zu sehr hitzen und ihnen schädlich sind.

§. 7.

Junge Lämmer zu mästen.

Lämmer, die zu spät, erst Ende Aprils und im May geboren werden, mästet man gerne zum Essen. Gemeiniglich kommen sie von jungen und sehr alten Müttern, und sind die ersten Lämmer ihrer Mütter.

Man behält sie zu Hause, läßt sie nur Morgens, Abends und bei Nacht saugen; bei Tag, da ihre Mütter auf der Weide sind, saugen sie an Schaafen, die ihre Lämmer verloren haben. Man legt nahe zu ihnen ein Stück Kreide, um daran zu lecken, und den Durchbruch abzuwenden.

den. Nach 14 Tagen verschneidet man die männlichen Lämmer, welche zwar unverschnitten grösser werden, aber kein so schmackhaftes Fleisch haben.

Wenn sie anfangen aus der Raufe und dem Trog zu fressen, Gras abzufressen, welches einige nach 18 Tagen thun, giebt man ihnen in der Krippe oder Trog Mehl allein, Mehl mit Kleye vermischt, Erbsen, besonders blaue, die man in siedendem Wasser aufspringen läßt, und mit Milch, auch mit Haber oder Gerstenmehl vermischt, wiewohl sie das letztere, weil es ihnen in den Zähnen stecken bleibt, nicht lieben: Ferner Haber und Gersten in Körner; doch ist Haber ihre angenehmste, gesundeste und am schnellsten mästende Nahrung: recht zartes Heu oder Grummet: Klee: halb ausgedroschene Garben von Garben rc. Gras von drey Wochen bis zu zwey Monaten ihres Alters.

§. 8.

Von der Fütterung der Hämmel.

Ein Hammel ist gemästet, wenn man die Fettigkeit am Schwanze, Brust, Schulterblat fühlt. — Die Fettigkeit ist von guter Art, wenn man nach abgezogenen Fell, sie auf den Rücken als Bläslein, gleich einem Schaum sieht. Fette Hämmel leben nach der Mastung nicht über 3 Monat, sie werden faul.

Häm-

Hämmel von 2 Jahren sind klein, und werden in der Mastung nicht fett: doch ist ihr Fleisch zart und schmackhaft. Dreyjährige Hämmel werden fetter, grösser, und sind eben so gut zu essen. Vierjährige sind grösser, werden fetter, aber ihr Fleisch ist nicht so zart: bei fünfjährigen ist es hart und trocken. Indessen, wenn man Wolle und Düngung benutzen will, mästet man noch ältere.

II. Kapitel.

Von Mästung der Ziegenböcke und der Ziegen.

§. 1.

Vom Mästen der Ziegenböcke.

Das Fleisch von wohl gemästeten jungen Ziegen und Ziegenböcken, zumal wenn letztere verschnitten sind, ist nicht zu verachten, und steht zwar dem Hammelfleisch nach, aber es ist gleichwohl ein recht schmackhaftes Fleisch und schlechtem Hammelfleisch vorzuziehen. Sie sind zum Fettwerden sehr geneigt, und kann ein Bock und Ziege bis auf 20 Pf. Unschlitt gemästet werden.

Aber die Zeit ihrer Mastung muß beobachtet werden. Die Ziegenböcke mögen verschnitten oder unverschnitten seyn, so ist ihr Geruch und Geschmack um Michaelis, da ihre Bockzeit ist, unausstehlich. Von Frühjahr bis Jakobi ist allein die Zeit, da sie zu mästen sind.

Die Art und Weise, sie zu mästen, geschieht mit langem und kurzem Futter, und kräftigen Getränken. Das lange Futter ist entweder gutes, blätterigtes Heu oder Grummet. Die kurzen Futter werden ihnen von rothen Kartoffeln, Runkelrüben 2c. mit ganzem Haber vermischt, gemacht. Dabei bekommen sie zweymal des Tags entweder Mehlgetränk oder von Gerstenschrott, oder von gekochten Kartoffeln, aber etwas steif und wenig, etwann 1 bis 1 1/2 Maaß.

Mit Eicheln kann auch ihre Mast sehr gut betrieben werden. Sie dürfen aber nicht viel, sondern nur jeder der 3 Porzionen, Morgens, Mittags und Abends, ein viertels Gescheid bekommen. Uiberdas müssen die Eicheln geschälet werden, weil es sonst mißlich ist, indem die Eicheln zu hartschalig für ihre Mägen sind, und sie solche nicht verdauen können.

§.

§. 2.

Vom Mästen der Ziegen.

Die Mästung der Ziegen an sich, ist die nämliche als die der Böcke. Nur ist noch ein und anderes dabei zu bemerken.

Die Zeit ihrer Mastung ist im Herbst und längstens bis Weihnachten. Von da an hilft kein Mastfutter mehr, und das Fett, das zuvor auf sie gemästet worden, zergehet wieder in ihnen.

Die Ziegen haben zwar, wie die Schaafe, um Michaelis ihre Begattungszeit: Allein wenn sie auch schon beim Anfang ihres Mästens oder nach dem Anfang desselben trächtig geworden, so schadet solches doch nicht nur keineswegs weder ihrem Geschmack oder Fleisch, (da ohnedem die Leibesfrucht zu der Schlachtzeit nur eine Faust groß ist;) sondern es ist auch nach der Mastung zuträglich, indem sie alsdann besser zunehmen, als wenn sie bei dem Mastfutter stets von der Begattungsbegierde beunruhiget werden.

III. Kapitel.

Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästetem Schaafvieh.

§. 1.

Vom Einpöckeln des Schaaffleisches.

Es giebt manche Haushaltungen, in welchen von Johannes an einzelne fette Hämmel und ausgemärzte Schaafe, welche zur Zucht, Alters halber nicht mehr tauglich, und deswegen zum Fettfressen, oder auch wohl zum Mästen abgesondert sind, oder die gell, (unträchtig) gehen, oder sonst einen Fehler haben, der die Mast nicht hindert, geschlachtet werden. Es kann daher in mehr, als in einer Absicht nöthig und wirthschaftlich seyn, daß das Fleisch von solchen fett gewordenen oder gemästeten Hämmeln und Märzschaafen zur Dauerspeise gemacht, und durch Einpöckeln, Räuchern, Einbeitzen ꝛc. zum räthlichen Verspeisen nach und nach, oder in der wärmeren Jahreszeit, zubereitet werden. Denn obschon, ausser den geräucherten Hammelskeulen, das Pöckel- oder Räucherhammel- und Schaaffleisch nicht in jeden Haushaltungen, wo Schaafvieh geschlachtet wird, oft oder wohl gar nicht auf

auf den herrschaftlichen Tisch kommt, da es nicht so gut schmeckt, als das Pöckelrindfleisch ꝛc. und je älter es im Pöckel geworden, immer schlechter schmeckt, daher nicht in solcher Achtung stehet, als das Pöckelrindfleisch, welches sich immer bei einerley Geschmack erhält, wenn es wohl gewartet wird; so sind doch Gesinde und Arbeiter da (und zu manchen Zeiten bei ausserordentlichen Fällen, Bauen ꝛc. deren viele zu erwarten,) und der Maalzeiten noch mehr, daß solches Fleisch recht gut und wirthschaftlich kann angewendet, oder auch damit das Pöckelrindfleisch oder Räucherschweinefleisch gesparet werden.

Was nun aber das Einpöckeln oder Einsalzen des Hammel- und Schaaffleisches an sich, betrifft, so wird damit eben so verfahren, als oben bei dem Einpöckeln des Rindfleisches gezeiget worden. Nur wird eben kein Salpeter mit unter das Salz, ausser etwann bei den Hammelskeulen, genommen, da das Pöckelschepsenfleisch nicht gar lange aufbewahret wird, noch so haltbar ist, als Pöckelrindfleisch, weil jenes Knochen nicht mit so vielem Fleische umgeben sind, als das Rindfleisch, und an und um die Knochen zuerst die Fäulniß entstehet, die das wenige umgebende Fleisch daher bald völlig durchdringen und einnehmen kann.

Eben deswegen aber ist um so nöthiger, daß man bei dem Einlegen des Schaaffleisches in

den Pöckel das sehr knochigte Fleisch, als die Ribben, die Beinstücke ꝛc. nicht unten, sondern zu oberst in dem Pöckelfaß lege, um diese weniger haltbare Fleischstücke am früheſten zu verspeisen, und ist überhaupt gut, daß das Pöckelschaaffleisch noch im Winter und vor der warmen Zeit verthan werde.

Was aber die Hammel- und Schaafkeulen anbetrifft, so pflegt man solche nicht viel zum Pöckelfleische zu nehmen, weil sie geräuchert besser schmecken, und auch von den Hausherrschaften gerne verspeiset werden.

§. 2.

Vom Räuchern der Schöpsenkeulen.

Von den Hämmeln oder Schaafen werden nur die Rippen nebst den Vordervierteln eingepöckelt, die Keulen aber, oder Hintervierteln, geräuchert.

Da aber nach Beschaffenheit dieses geschlachteten Schaafviehes die geräucherten Schöpsenkeulen oft auf des Hausvaters Tisch kommen, so nimmt es sich gut aus, wenn das Fleisch vermittelst des Salz mäßig gemischten Salpeters eine rothe Farbe bekommt.

Es werden aber die eingesalzenen Keulen nur wenige Tage im Pöckel gelassen, weil sich das Salz bald hinein ziehet. Jedoch müssen sie fleißig mit Salzlacke begossen oder darinn umgewen-

wendet werden, damit sie nirgend trocken und an solchen Stellen abschmeckend werden.

Sind die Keulen nicht von gar jungen Schöpsen, so müssen sie vor dem Einlegen ins Salz mit einem hölzernem Schlegel wohl gebläuet und mürbe geklopft werden, welches zugleich dazu dienet, daß das Salz bald durchdringet. Denn wenn die Hammelskeulen ein fettes, junges und mürbes Fleisch haben und schön geräuchert sind, so schmecken sie fast wie geräucherte Ochsenzungen; da im Gegentheil ein zähes und holzigtes geräuchertes Hammelfleisch ein elendes Essen ist.

Die Hammelskeulen dürfen daher, wie anderes Räucherfleisch, vorzüglich nicht allzulange im Rauch hängen, damit sie nicht holzig werden, und Saft und Kraft verlieren.

Je früher nun aber die geräucherten Schöpsenkeulen verspeiset werden, desto schöner ist ihr Geschmack, und werden, kalt gegessen, fast einem Schinken gleich gehalten.

Ihre Aufbewahrung ist eben die, als die oben beschriebene des übrigen Räucherfleisches. — Und was die Hammelszungen betrifft, so können sie zwar auch, wie die Ochsenzungen, geräuchert und behandelt werden, aber allzulange aufbewahret, schmecken sie galstricht.

§. 3.

Vom Einbeitzen des Hammelfleisches in Eßig.

Ausser itztbemeldeten zweyen Arten, das Fleisch des gemästeten Schaafviehes zu einer Dauerspeise zu machen, kann man solches auch durch **Einbeitzen in Eßig**, lange und wohl ein halbes Jahr hindurch zum Verspeisen erhalten, und mit vieler Aehnlichkeit auch als Wildpret behandlen.

Es ist daher die Einbeitzungsarten verschieden. — Die gewöhnlichste ist, daß man die Stücke Fleisch, wenn sie abgewaschen, und von allem Blut gereiniget (aber nicht im Wasser Stunden lang gelassen) worden, in ein Gefäß von Steingut, oder wenn des Fleisches viel ist, in ein Fäßchen von Eichenholz einlegt, und blos Eßig darauf schüttet, daß das Fleisch völlig davon bedecket sey.

Solte der Eßig, den man bisweilen kosten muß, mit der Zeit seine Säure verlieren, so soll er abgegossen und frischer zugegeben, und solches so lange beobachtet werden, als das Fleisch liegen soll. Allein Schöpsenbraten läßt man nicht gerne länger als 42 Stunden in der Beitze liegen, damit man sie nicht allzusauer machen möge.

Zur längsten Dauer des sauren Hammelfleisches aber, (so wie des Rindfleisches und Wildprets auch,) wird diese Einbeitzungsart er-

wäh-

wählet, daß man das Fleisch in Kessel thut, und bis zum Schäumen siedet. So bald man den Schaum gewahr wird, nimmt man es aus dem Kessel heraus, reibt es mit Salz und zerstossenen Wachholderbeeren, aber nicht zu stark, und läßt es abkühlen. Ist das Fleisch kalt, so legt man es in ein Fäßchen, streuet Rosmarin, Lorbeerblätter und Majoran dazwischen, und gießt Eßig und Wein darauf, daß die Brühe darüber stehe; setzet es an einen kühlen Ort hin, da es aber nicht frieren kann. Diese Behandlungsart kann das Hammelfleisch, (wie auch das Wildpret und Rindfleisch) an die 6 Monate erhalten. Man muß aber dergleichen eingebeiztes Fleisch vor dem Kochen einwässern, daß es nicht zu sauer sey. Will man aber von diesem so eingebeizten Fleisch einen Braten machen, so muß er nach der Einwässerung ein wenig eingesalzen werden. Der Braten wird recht mürbe und gut seyn.

Noch eine Methode, das Hammelfleisch so wie anderes, durch Einbeitzen wohl an die 10 Wochen haltbar zu machen, ist, wenn man es mit Eßig siedet, und ehe man es in Keller setzt, Fleisch und Eßig kalt werden läßt. Es müssen aber die Knochen zuvor aus dem Fleisch genommen seyn, sonst ist es nicht von so langer Dauer.

Besonders aber läßt sich der Rücken eines Hammels zu einem **Wildpretszimmer** vorzustellen, sehr ähnlich, nach Ansehen und Ge-

schmack, zubereiten, wenn der ganze Rücken eines Hammels ganz gelassen, und nach abgetrennten Vorder- und Hintervierteln, wie ein Rehzimmer, gestaltet wird. Einem solchen Schöpsenzimmer aber muß der erste Hammelfleischgeschmack dadurch genommen, und dem Wildpretgeschmack genähert werden, daß man dem Zimmer vom Hammel mit zerstossenen Wachholderbeeren in Eßig legt, und darinn an die 12 bis 24 Stunden läßt. Man wird sodann davon völlig den Geschmack des sogenannten Weißwildprets, oder des Dannhirsches haben. Alle diese Arten der Zubereitung des Fleisches von Hämmeln und Schaften zur Dauerspeise gilt auch vom gemästeten guten Ziegenbocks- und Ziegenfleische, wie solche zum Schaafvieh gehören.

Wie aber das Hammelfleisch zu **Würsten** anzuwenden, und solche zuzubereiten seyen, gehöret nicht hieher. Und was das **Ausschmelzen** des **Unschlitts** vom Schaafvieh betrifft, so beziehet sich solches auf obige Anweisung von Behandlung des Fettes von Rind- und Schweinevieh. Uibrigens aber kann man sich auch wohl des Fettes und Unschlitts vom Schaafvieh zur Fettung der Gesindespeisen bedienen, wo Butter und Schmalz knapp ist.

IV.

IV. Kapitel.

Etwas von Erziehung des Schaafviehes.

§. 1.

Allgemeine Kenntniß des Schaafviehes.

Es wäre nicht der Absicht dieses Traktats vom Viehmästen gemäß, sich in eine Abhandlung von der eigentlichen Schäferey und Schaafzucht, die am meisten den Wollnutzen bezielet, einzulassen. Hiezu gehört auch ein eigenes Werk, und wir haben davon so wohl in unserer deutschen als auch in fremden Sprachen die vortrefflichsten Schriften, und wer sich desfalls eigends belehren will, wird den Unterricht in dieser Sache von so weitem Unfang nicht in diesen wenigen Blättern suchen. Auch ist nicht der Endzweck, die Mangel unserer gewöhnlichen Schäfereyen zu kuriren: sondern wir nehmen von den Schäfern die Hämmel und Schaafe von der Mastweide, zum Schlachten oder von der Triftweide zum Mästen an, wie sie uns dieselbige liefern. Jedoch kann nicht Umgang genommen werden, ein und anderes von diesem nützlichen guten Thiere für den Landmann beizufügen, der häufig ein und andere Schaafe hält,

und manche deren viele, die in seinem Stalle lammen.

Wenn ein Schaaf 3 Jahre alt ist, so bringts das erste Lamm auf die Welt: (hat es aber schon im zweyten Jahr ein Lamm, so heißt solches ein Hurenlamm, und hindert solches das Schaaf im Wachsthum.) Bleibt das Schaaf gesund und hat 4 Lämmer gehabt, so ist es 7 Jahr alt; und dann taugt es, (nach unserer gewöhnlichen Schlendriansmäßigen Schaafzucht,) nicht mehr gut zur Zucht, trägt nicht mehr viel Wolle, kann nicht mehr gut fressen und muß also gemästet werden. Allein man hat genug Beweise, daß, wenn sie ihrer Natur gemässer erzogen und gehalten würden, so viel länger, gesünder und nützlicher leben, und 16 bis 20 Lämmer bringen könnten.

Ein gutes Mutterschaaf soll einen grossen Leib, breite Schultern, grosse, helle, lebhafte Augen, dicken geraden Hals, breiten Rücken, grossen Bauch, langes Euter, kleine kurze Füsse und einen dicken Schwanz haben, der aber in unsern Landschaften den Mutterlämmern abgeschnitten wird.

Gesundes Schaafvieh erkennet man daran, daß es dem Kopf hoch hält, das Auge lebhaft und offen, Stirne und Schnauze trocken, die Nasenlöcher feucht, aber nicht schleimig, der Athem ohne üblen Geruch, das Maul rein und röthlich, alle Glieder behend, die Wolle am

Fleisch

Fleisch fest steht, das Fell roth, weich, beugsam ist, der Appetit gut, das Fleisch röthlich und besonders, wenn man die Augenlieder von einander thut, die Adern im Weisen des Augs lebhaft roth, und das Fleisch im Augenwinkel gegen die Nase auch schön roth ist. — **Stark** ist ein Schaaf und bei guten Kräften, wenn man es an einem der hintern Füsse ergreift, und man viele Gewalt anwenden muß, es zu halten.

Ein **Stör**, **Bock** oder **Wieder** soll 3 Jahr alt und sechszähnig seyn, wenn man ihn zum erstenmal läßt. Hat er 3 Jahre gesprungen und geht also ins siebende, wird er zu steif und muß abgeschaft werden.

Ein guter Stör hat einen grossen Kopf, eine gebogene Nase, kurze und enge Nasenlöcher, eine breite erhobene gewölbte Stirne, schwarze grosse lebhafte Augen, grosse mit Wolle bedeckte Ohren, den Hals weit, den Leib erhoben, grosse lange breite Lenden, grossen Bauch, dicke Hoden, und langen Schwanz.

Ein **Hammel**, oder verschnittenes Männchen, ist als 4zähnig und 6zähnig am beßten, und giebt als 6zähnig die meiste Wolle. Ist er 4jährig, und hat abgezahnt, so ist nichts besser, als fett gemacht und verkauft.

Ein guter Hammel hat keine Hörner, ist wohl gestaltet, herzhaft, munter, stark, hat

hat dicke Beine, gelinde, fette, gut gekräuselte Wolle.

Bei dem Schaafvieh hat man auf Alter, Grösse nach seiner Art, auf Wolle, Gesundheit und Herkunft zu sehen. — Das Alter erkennt man an den Zähnen. Sind die 8 unteren Schneidzähne alle noch spitzig, so ist das Schaaf einjährig. Im zweyten Jahr bekommt es die 2 mitleren Zähne breit, im dritten die 4 mitleren, im fünften sind alle 8 Zähne breit. — Je abgenutzter und abgeschlieffener die Backen und Stockzähne nach dem fünften Jahre sind, desto älter ist das Thier. Im siebenden oder achten Jahr fallen oder brechen die vorderen Zähne ab, welches bei einigen schon vor 5 oder 6 Jahren geschiehet.

Die beßte Wolle ist weiß, zart, gelinde, stark, elastisch. Je mehr Geißhaare, (sind harte, glänzende Haare,) sie hat, desto schlimmer ist sie. — Die beßte Wolle hat das Schaaf oben an dem Bug. Schaafe, die auf trockenem Lande erzogen und geweidet worden, sind gesünder, als von nassen und morastigem. Solche können schon eine Neigung zum Faulwerden haben.

§. 2.

Vom Lammen der Schaafmütter und ersten Pflege der Lämmer.

Ein Mutterschaaf trägt 50 Tage, also ungefähr 5 Monate. Man sieht, daß sie nahe am

Bringen oder Gebähren sind, wenn die Zeugungsglieder aufschwellen, das Euter sich mit Milch füllet, und eine schleimigte Feuchtigkeit aus dem Zeugungsgliede ausrinnet, welches zwar oft 25 bis 42 Tage vor der Geburt anfängt.

Wenn das Schaaf allzulange Geburtswehen hat, und doch nicht Gebähren kann, so können 3 Ursachen vorhanden seyn: 1) Schwachheit; da man dem Schaaf 2 Gläservoll Obstwein oder Bier eingiebt. Allein das ist schädlich, wenn man nicht gewiß ist, daß die zweyte Ursach nicht vorhanden ist, nämlich 2) allzugrosse Hitze, welches man sieht, wenn die Ohren heisser und der Puls schneller als bei andern Schaafen, Zungen und Lefzen trocken sind, die Seiten stark schlagen ꝛc. In diesem Fall läßt man zur Ader. Die dritte Ursach ist 3) eine üble Lage des Lammes.— Die gute Lage ist, wenn es sich mit der Schnauze zeiget, unter derselben die 2 vorderen Füsse legen, und ein wenig voraus gehen, die 2 hinteren Füsse aber liegen unter dem Bauch vorwärts, die Nabelschnur ist frey. In dieser Lage hilft man dem gebährenden Schaafe nicht, wenn das Lamm leicht herausgehr. Stockt es aber zu lange, so zieht man nach, ganz sanft, und nur zur Zeit, wenn das Schaaf selbst arbeitet. Uible Lagen des Lammes sind: Wenn statt der Schnauze die Stirne oder Backen sich zuerst zeigen, und die Schnauze hinter sich oder auf der Seite stehet: Oder

wenn

wenn die vordern Füsse über sich gegen den Hals oder hinter sich gekehrt sind: Oder wenn die Nabelschnur über einen Fuß gewickelt ist. Der Schäfer, oder wer der Geburtshelfer ist, schmiert seine Finger, um an der Mutter und Lamm nicht zu verletzen, mit Fett. Im ersten Fall druckt er den Kopf zurück, und kehrt die Schnauze hervor an die Oeffnung der Gebährmutter. Im zweyten Fall sucht er die vordern Füsse, und zieht sie an die Oeffnung der Mutter. Stehen die vordern Füsse hinterwärts, so macht er, das der Kopf aus der Mutter hervorgeht, sucht hernach beide, oder wenigstens einen vordern Fuß an sich zu ziehen, damit die Schultern nicht zu sehr den Ausgang des Lammes verhindern. Blieben beede Vorderfüsse hinter sich ausgesteckt, so müßte man allzuheftig ziehen, um die Schultern herauszubringen, welches tödtlich ist. Im dritten Fall reißt man die Nabelschnur ab, aber ohne die Nachgeburt an sich zu ziehen, zieht sodann den vordern Fuß neben den andern vordern hervor. Uiberhaupt sucht man in allen 3 Fällen das Lamm in die zuerst beschriebene gute Geburtslage zu versetzen. Geht die Nachgeburt nicht von selbst nach der Geburt ab, so zieht der Schäfer sie ganz gelinde. Man gebe acht, daß das Schaaf sie nicht frißt.

Nach der Geburt giebt man dem Schaaf ein wenig rein lau Wasser, Kleyen, Gersten

oder

oder Haber, und die beßte Nahrung, die man hat, und füttert es gut, so lang das Lamm sauget, und bis Alt und Jung auf die Weide kommen. Man sieht nach, ob keine Wolle am Euter sey, und schneidet sie ab; denn an verschlungener Wolle sterben manche Lämmer. Man druckt die Strichen am Euter, daß ein wenig Milch herausgeht. Leckt die Mutter ihr Lamm nicht, so bestreut man dieses mit klein gestossenem Salz, und bringt es zur Mutter. Bei kaltem nassem Wetter hilft man auch der Mutter, und wischt das Lamm mit einem Tuch, oder mit Heu ab. Für das Lamm sorgt man bei grosser Kälte, daß es nicht erkeisse, und bringt es in die Wärme: jedoch halte man es ja nicht zu warm.

Schaafe, die das erstemal lammen, schließt man mit ihrem Lamm ein, und so alle, die sich ihrer Lämmer nicht recht annehmen wollen. Will das Lamm nicht selbst das Euter suchen, so bringt man es zum Euter, und läßt ihm Milch ins Maul laufen. Will die Mutter das Lamm nicht saugen lassen, so hält man sie, und hebt ihr einen hintern Fuß auf, daß das Lamm leicht saugen kann. Bringt ein Schaaf mehr als ein Lamm, und die Mutter ist fett, das Euter groß und voll Milch, und die Weide ist vorhanden, so lasse man ihr 2 Lämmer. Ist sie aber schwächlich, hat wenig Milch, und die Jahrszeit noch rauh, so lasse man ihr nur 1 Lamm.

Hat ein Schaaf nicht Milch genug zum Saugen seines Lamms, so gebe man ihm Linsen, oder wenigstens Haber, Gerste mit Kleyen vermischt, gelbe Rüben, Runkelrüben, Kohlraben, gekochte Erbsen oder Bohnen, Kraut, Epheu ꝛc. Ist die Schaafmutter krank, oder hat keine Milch, so gebe man dem Lamm eine andere Mutter, die ihr Lamm verloren, oder eine Ziege zu saugen. Will das Schaaf dieses fremde Lamm nicht annehmen, so reibt man nur das todte Lamm an dem Lebendigen. Kann kein anderes Schaaf, keine Ziege das Lamm saugen, so giebt man sogleich dem Lamm Löffelvollweis laue Schaaf- Kuh- oder Ziegenmilch: Hernach giebt man ihm aus einem Gefäß mit einer Schniepe, worüber man ein Tuch locker bindet, die laue Milch zu trinken, da es an der Leinwand, als an einem Strich des Euters sauget. Dieses thut man so oft, als das Lamm am Schaaf zu saugen pflegt. Man verwahrt das Trinkgefäß in einem warmen Ort, daß es Milchwarm bleibt. Die Schnauze des Lammes darf bei diesem Tränken nicht zu hoch stehen, sonst erstickt das Lamm leicht. Einige Lämmer saufen ohne dasselbe die Milch nach 3 Tagen. Erstlich giebt man täglich viermal, hernach drey- und endlich zweymal Milch zu saufen, bis sie stark genug sind, Heu zu fressen. Hat man keine Milch oder spart sie, so giebt man ihnen lau Wasser mit Gerstenmehl vermischt,

zu saufen, es ist aber weniger nahrhaft als Milch.

Das **Verschneiden der Hammellämmer** geschiehet am beßten 8 bis 14 Tage nach ihrer Geburt. Später, nach drey Wochen, nach 5 bis 6 Monat, ist gefährlicher, giebt auch kein so gutes Fleisch. Ein Tag, der nicht zu kalt und nicht zu warm ist, ist dazu dienlich. Die Wunde wird mit ungesalzenem Schmeer gerieben. — Das Verschneiden der männlichen Lämmer geschiehet, um ihr Fleisch wohlschmeckender, ihre Wolle feiner und häufiger, und sie zum Fettwerden geneigter zu machen. Eben dieser Endzweck wird auch erreicht bei verschnittenen Mutterlämmern, und werden verschnittene Schaafe eben so nützlich als Hämmel. Das **Verschneiden der Mutterlämmer**, wo es geübt wird, geschiehet erst, wenn sie 6 Wochen alt sind.

§. 3.

Von der Weide der Schaafe im Sommer, und der Fütterung in den Ställen im Winter.

Die Güte der **Weide** für das Schaafvieh hängt von der Lage und Boden, und von der Beschaffenheit des Grases ab. Je höher, je abhängiger der Weideplatz liegt, je leichter und trockner der Boden ist, desto besser ist die Weide. Nasse Plätze, Sümpfe, nasses Gras, worauf noch Thau oder Reif liegt, überschwemmte

Plätze und Wiesen muß der Schäfer sorgfältig vermeiden, wenn er nicht seine ganze Heerde faul weiden will. Zur Zeit der größten Hitze treibt man die Schaafe im Schatten, an einem kühlen, lüftigen Orte, an eine Mauer oder Bäume, aber ja nicht eine grosse Heerde in einen geschlossenen Stall.— Morgens soll das Schaafvieh nicht eher aus dem Pferch, als bis Thau und Reif weg ist.— Man führe die Schaafe gemach, besonders bergan. — Man entferne sie von Aeckern und Plätzen, wo junge, saftige Pflanzen sind, die sie aufblähen können, als: junger Klee, Weizen, Gersten ꝛc. Im **Winter**, wenn die Weide aufhört, kommen die Schaafe nach Haus in die Ställe. — Eigentlich taugen bedeckte, und von allen Seiten mit Wänden geschlossene Ställe für Schaafe durchaus nicht. Ihre Gesundheit und Wolle leidet sehr dadurch. Die Natur hat ihnen eben deswegen einen so sehr wärmenden Pelz gegeben, daß sie in der freyen unverschlossenen Luft leben sollen. Eingeschlossene faule Luft, die dieses Wollenvieh durch seine ausserordentlich starke Ausdünstung verursachet, ist geöffnete Thür und Thor zu ihren Fehlern an Lunge und Leber, zu vielen Krankheiten der Schaafe und ihrem Sterben vor der Zeit. Sie würden viel länger leben und gesund seyn, wenn sie **Sommers und Winters in freyer Luft** gehalten würden: nämlich im Winter in einem Pferch am Hofe, oder un-

unter einem Schoppen, der nichts als eine Decke oder Dach, auf Pfeilern oder Posten ruhend hätte, und auf allen Seiten offen wäre. —

Die Fütterung im Stall fängt nun im November an. Können sie etliche Stunden des Tags weiden, so bekommen sie Morgens Heu und Abends Stroh: Wicken oder Erbsenstroh, nur wenn trockner Frost ist, bei nassem Wetter tauget ihnen solches nicht, aber Gerstenstroh, Haberstroh ꝛc. — Linsenstroh kann ihnen statt Heu gegeben werden, und ist für sie vortreffliches Futter. — Ist das Winterwetter zu strenge und der Erdboden bedeckt, so gehen sie zwar fast täglich ein paar Stunden hinaus aufs Feld, aber nur der Gesundheit wegen, ohne etwas Grünes zu bekommen, und muß ihnen deswegen Mittags noch ein Futter gegeben werden. Hier dienet nun etwas frisches, als: Krautblätter, weisse Rüben, gelbe Rüben, Runkelrüben, Kohlraben ꝛc. Die Porzion auf ein Schaaf wird ungefähr also berechnet im Verhältniß gegen einander: Krautblätter 1 1/2 Pfund, von härteren Blättern 2 Pfund, von gelben Rüben 3 Pfund, weisse Rüben 1 1/2, Erdbirnen, Kohlraben ꝛc. 1/2 Pfund. Hat man diese frische Fütterung nicht, so giebt man ihnen eine Hand voll Haber auf 1 Stück, oder Wicken, Korn, Gerste ꝛc. oder Stroh, das nur halb ausgedroschen ist. **Eicheln**, dienen ihnen statt der Körner, aber sie dürfen nicht viele be-

bekommen, sonst sind sie ihnen schädlich. — Das geringere Futter wird Anfangs des Winters verfüttert, und das bessere weiter hin, da die Leibesfrucht stärker wird. Z. E. in Ansehung des Strohes bekommen sie anfänglich Weizen, Kornstroh, Wickenstroh, Gerstenstroh ꝛc. ehe man das Haberstroh füttert. — An Heu wird auf ein Stück, mitlerer Grösse, des Tags gerechnet 2 1/2 Pfund oder für 25 Stück 50 Pfund Kleeheu, für 20 Stück 40 Pfund. — Heu, von niedrigern, sumpfigten Wiesen, vom Rand der Bäche, Weiher Schilf, Binsen ꝛc. taugt nicht für Schaafe. Das gesündeste Heu für sie ist das von hohen trockenen Wiesen. Am angenehmsten ist ihnen dasselbe, wenn es gemähet worden, ehe das Gras zu reif worden. Es darf auch nicht stark gedürret werden. Das allzusehr gedürrte, wie auch Heu, das beregnet worden und die Farbe verloren hat, ist wenig nahrhaft. Verwerflich ist es, wenn es einen üblen Geruch bekommen. — Laub, von allerhand Bäumen und Gewächsen dienet ihnen auch, wer solches zu sammeln Gelegenheit hat. Vorzüglich ist ihnen das Erlen- und Eichenlaub gesund: auch gut das Laub von Eschen, Linden, Birken, Wein- und Maulbeerblättern.

Das Trinken ist ihnen entbehrlich, wenn sie Schnee haben. Bei grünem Futter trinken sie wenig oder gar nicht. Mehr trinkt das Vieh zur Zeit einer grossen Dürre, Kälte, und wenn es

lau-

lauter dürr Futter bekommt. Das beßte Wasser ist von Flüssen und Bächen, hernach kommt das aus Weihern, aus Bronnen. Regen oder Zisternenwasser lasse man vorher eine Zeitlang in der Luft stehen. Salz ist gesunden Schaafen auf trockenem Lande nicht so nöthig als in niedrigen feuchten Gegenden. — Salz giebt Appetit, Munterkeit: erwärmt, befördert die Verdauung, verhindert Verstopfungen und führt das überflüßige Wasser ab, die Ursache der meisten Krankheiten der Schaafe. Man giebt es ihnen gerne zur Zeit der Nebel, Regen, Schnee, grosser Kälte, und wenn sie nichts als dürres Futter bekommen. Aber zu viel Salz kann erhitzen und schaden. — Den Lämmern muß man es mit vieler Vorsicht geben, allenfalls nur das Maul damit reiben. — Alle 14 Tage giebt man eine kleine Hand voll auf ein erwachsenes Stück; alle 8 Tage 1 Pfund auf 20 Stück, also 1 1/2 Loth für ein Stück, wobei aber zu merken, daß die Schaafe an dem Tage, da sie Salz bekommen haben, nicht getränkt werden dürfen.

§. 4.

Einige Bemerkungen vom Schaafscheeren und der Wolle.

Wenn ungefähr zu Anfang des May die Spitzen der neuen Wolle anfangen hervorzubrechen, so ist es Zeit, die Wollschur vorzunehmen. Geschiehet sie früher, so ists den Schaafen und

der Wolle schädlich, die noch nicht zeitig ist; dauert es zu lange damit, so fällt viele Wolle aus.

Bei der Schur selbst binde man nicht alle 4 Füsse zusammen, wobei die Schaafe ihre Wolle besudeln. Man lege das Schaafvieh auf die Seite auf eine Bank oder Tisch, binde die Vorderfüsse und Hinterfüsse, jedes Paar besonders, und wenn die eine Seite abgeschoren ist, lege man das Schaaf auf die andere Seite. Der Scheerer scheeret also bequemer und verwundet weniger. Die Wunden schmiere man mit folgender Salbe, welche auch sehr gut wider die Räude der Schaafe ist: Man läßt 1 Pfund Unschlitt oder Schmeer über dem Feuer zergehen, nimmt es vom Feuer hinweg, und mischet 1/4 Pfund Terpentinöl darunter. Im Sommer nimmt man Unschlitt, im Winter Schmeer. Nach der Schur müssen die Schaafe 8. bis 12 Tage lang für starker Hitze, besonders aber für kalten Regen unter Obdach gesichert werden, sonst gehen gar viele davon darauf. Die abgeschorne Wolle bringe man gleich nach der Schur in die Luft, daß sie abtrockne. Je trockener sie ist, desto weniger verdirbt sie. Wenn sie trocken, wird sie in die bekannte Päcke gebunden, und aufeinander in einem Haufen an einem trockenen Ort hingelegt, bis sie verkauft wird. Die beßte Wolle ist am Hals, Bug, Rücken, und oben an den Seiten oder Rippen 2c. Um die Wolle wider die Schaben zu

be-

bewahren, muß man solche nochmals rein waschen, wohl trocknen, alsdann in Papier einbinden, damit die gelblich glänzende Schabenschmetterlinge ihre Eyer nicht hinein legen können, als welche von Ende Aprils bis in Oktober fliegen, und aus deren Eyer vom Oktober bis in den Dezember die kleine Räuplein auskriechen. Im Winter liegen sie erstarret, im März und April wachsen sie schnell, machen sich von abgebissenem Wollenhaar ein Gehäus, das sie mit sich fortziehen können. Endlich hängen sie sich an Wände, verpuppen sich, und kommen nach drey Wochen als Schmetterlinge hervor.

Durch Zeichnung der Schaafe mit Pech wird nicht wenig Wolle verdorben. Auf nachstehende Art aber keine, das Zeichen bleibt, vergehet nicht vom Regen, kann aber mit Seife ohne Nachtheil der Wolle wieder ausgewaschen werden. Man nimmt nämlich 4 Pfund Talg, 1/2 Pfund Theer, und vermische es mit Kohlenstaub.

§. 5.

Erziehung und Wartung der Ziegen.

Ziegen sind gar nützliche Thiere, wo sie ordentlich gehüttet und geweidet werden, zumal in bergichten Gegenden, wo vieles Gesträuch und Gebüsche ist: jedoch in Waldungen schaffen sie nichts Gutes. Zwey gute Ziegen können so viel Milch geben, als eine gute Kuh. Die **Milch** ist

 fett,

fett, gesund und gut, wenn den Ziegen fleißig Salz gegeben wird, und man sie von solchen Kräutern, als z. E. Hollunderblättern, erhält, davon die Milch leicht sehr übelschmeckend wird. Nur muß man wissen, daß die Ziegenmilch etwas stark ist, und schwache Natuen solche in die Länge nicht vertragen können, wenn sie nicht mit Kuhmilch vermenget wird. Ganz kleine Kinder kann die pure Ziegenmilch endlich so stark angreifen, das Blut mit dem Stuhlgang abgehet.

Eine Ziege träget 21 Wochen. Sie gebären nur bis ins siebende Jahr. Wenn sie nach dem Werfen aufschwillt, so schüttet man ihr ein paar Löffel voll Wein mit Kümmel ein. —

Die jungen Ziegenlämmer läßt man gewöhnlich nur 4 Wochen saugen. Sie fangen oft in 14 Tagen schon an, zu fressen. Das Gras aber taucht ihnen durchaus nicht, wie sie es denn auch nicht gerne fressen. Es macht ihnen den Durchlauf, davon sie meist darauf gehen. Das gesündeste und beßte Futter für junge Ziegenlämmer ist getrocknetes Traubenlaub. Hat man solches nicht, so ist anderes gedürrtes Laub von allerley Bäumen und Gesträuchen ihnen das angemessenste Futter. Zum Getränke ist ihnen frisches Wasser das zuträglichste. Will man ihnen Kartoffelgetränk geben, so darf es sehr wenig seyn; denn zu viel schadet ihnen, und schwächt ihre Natur. Wenn sie einmal trächtig sind, ist es

ihnen nützlicher und können es sodann besser vertragen. Werden junge Geisen nicht trächtig, so kann man sie gleichwohl frischmelk machen, man darf sie nur öfters melken. Sie bekommen früh etwas wässerichtes in das Euter, und in wenig Tagen bekömmt man gute Milch, wenn sie gemolken werden. Man kann gelbe Ziegen (die nicht trächtig gehen) immer fort melken, wenn sie auch 3 bis 4 Jahre lang keine Lämmer bekommen, und kommen im May in die volle Milch, die sie bis Michaelis geben. **Ungehörnte** Ziegen liebet man mehr, als die mit Hörnern. Diese reisen öfters die Krippen loß.

Ihre beßte **Nahrung** im Sommer ist grünes Laub und Zweige von allerley Gesträuch, nur nicht Hollunder, der sie nicht nur faul macht, sondern auch wie gesagt, der Milch einen bittern widrigen Geschmack beibringt. Will man Gras füttern, so darf es nur gegen Johannes seyn, wenn es hart ist. Allerley Küchengewächse, Bohnenkraut, Rüben, Klee ꝛc. dienet ihnen zur Nahrung, und befördert ihre Milch.

Die **Fütterung im Winter** ist allerley getrocknetes Laub, das für sie besser ist, als blätterichtes Heu. Nahrhafte und mehlreiche Getränke befördern die Milch, und halten sie bei Leibe. **Stroh**, allerley Gattung ist Alt und Jung nicht nutz. Sie bekommen davon Läuse. Sind die Ziegen damit behaftet, so schmiert man sie

mit

mit der sogenannten Reutersalbe, welche in allen Apothecken zu bekommen ist. Heringslaik ist ihnen zu stark und macht sie matt.

Haber ist ihnen wohl gut, aber nur zum Mästen. Sie werden davon bald fett, und wenn sie nicht sollen gemästet werden, so wird im Winter das Fett in ihnen zu Wasser. Davon bekommen sie dicke Köpfe oder die Wassersucht, und ist ihnen denn nicht mehr zu helfen. Salz ist ihnen Sommer und Winter sehr nöthig und gut.

V. Kapitel.

Von den Zufällen und Krankheiten des Schaafviehes, und ihrer Kur.

§. 1.

Von den Schaafegeln, oder Leberegeln.

Eine der traurigsten Krankheiten für die Schaafe, weil sie solche oft nicht vermeiden können, und gleichwohl eine Mutter von vielen Uibeln ist, die so viele Schaafe hinraffen, sind die Schaafegeln, oder Leberegeln, wodurch bald die Gelbsucht, bald die Entzündung der Leber, bald die Wassersucht verursacht wird, und in diese und andere Krankheit ausschlägt.

Die

Die Quelle dieses Uibels sind eine Art ganz kleiner Schnegel oder Wasserwürmer, welche nicht nur in Sümpfen, sondern auch in kleinen Bächen, und besonders in Bronnenquellenwasser an den Blättern der Pflanzen, an Steinen ꝛc. hangen. Man kann sie häufig antreffen und kennen lernen an der Brunnengresse, und werden die daran öfters befindliche Würmchen und kleine Schnegel in manchen Provinzen Geiz genennet. — Diese Egelschnecken schlucken die Schaafe nicht nur im Trinken aus solchen Wassern, sondern auch beim Fressen der Pflanzen an solchen Bächen in den Leib. Diese schlüpfrige kleine Gewürme bleiben in ihnen bei Leben und kommen vom Magen durch den Gallengang in die Leber, und zernagen dieselbe, wie man sie denn häufig in den Lebern der geöffneten Schaafe findet, die daran gestorben sind. Sie verursachen nicht nur öfters die Gelbsucht, die von solcher Entzündung der Leber herrühret, da die Farbe der Augen und der Haut gelb wird, sondern auch vielfältig die **Wassersucht**.

Weil nun diese Insekten augenblicklich im Salzwasser sterben, so ist daraus abzunehmen, daß das Salzlecken der Schaafe das einzige Gegengift wider diese Pest der Schaafzucht sey und daß ein Schäfer solche Plätze so viel möglich mit seiner Heerde meide, welches aber freylich nicht immer möglich ist, weil auch auf hohen Gegenden und Bergen solche Quellenwasser sich finden.

§. 2.

Das Drehen der Schaafe, der Schwindel.

Das Drehen der Schaafe, oder der Schwindel bestehet auch aus Insekten, und äussert sich durch Mattigkeit, Niederhängen des Kopfs und Drehen desselben bald auf die eine, bald auf die andere Seite. Dergleichen Schaafe fressen wenig und sterben meistens aus Abzehrung. Man sagt sodann vom Schaaf; es habe Wasser im Hirn. In diesen Wasserblasen findet man durch starke Vergrösserungsgläser wahre Bandwürmer, welche ein eigen Leben zu haben scheinen, und ihre Nahrung aus dem Gehirn ziehen. Sie pflanzen sich, wie die Polipen durch Entwicklung neuer Keime, im Gehirn fort. Von aussen kommen sie wahrscheinlich nicht in das Gehirn, sondern sind den Thieren angeboren. Durch ihr Saugen und Anziehen der Feuchtigkeit aus dem Gehirn verursachen sie den Schaafen eine betäubende, schmerzhafte Empfindung, und die immer anwachsende Menge von wässeriger Feuchtigkeit druckt die gesunden Theile des Gehirns, und bringt die Schwere des Kopfs.

Man hat bisher noch kein Mittel ausfindig zu machen gewußt, dieses Uibel zu heben.

§. 3.
Von der hitzigen Krankheit der Schaafe.

Starke Sonnenhitze erwecket öfters die hitzige Krankheit, besonders bei Schaafen, welche gut gefüttert und stark von Leibe, und daher auch blutreich sind. Die Beschaffenheit der Krankheit ist folgende: das Maul ist immer offen, um Athem zu holen: sie schäumen Blut aus der Nase, sie röcheln im Halse beim Athmen, ihre Seiten schlagen. Das Auge lauft roth an, der Kopf neigt sich, sie wanken und fallen bald todt nieder. Nur eine bei Zeiten geschehene Aderlaß, welche am Backen des Schaafs am tauglichsten ist, rettet sie.

§. 4.
Von den Pocken oder Urschlechten der Schaafe.

Die Pocken oder Urschlechten der Schaafe hat eine Gleichheit mit den Kinderpocken, und man hat Exempel, daß von Kindern, die damit behaftet waren, eine ganze Heerde angesteckt worden. Im Frühlinge sind sie weniger gefährlich, im Sommer mehr, im Herbst aber am gefährlichsten. Wenn sich die Pocken klein zeigen, genesen die meisten Schaafe; die aber, an welchen sie groß erscheinen, und nach einigen Tagen zusammen fliessen, müssen gemeiniglich ersticken, denn sie sind innerlich im Halse und an der Luftröhre eben so häufig, als äusserlich. Sie ver-

verursachen grosse Hitze, daß die Schaafe mehr saufen als fressen. Das Beßte, was man ihnen geben kann, ist lau Wasser mit etwas reinem Roggenmehl vermischt: sodann reine und gemäs- sigte Luft im Stall, und wenn es schön Wetter ist, daß man sie an die freye Luft lasse, um zugleich et- was Grünes und Kühlendes geniessen zu können. Ihre Absonderung von den Gesunden ist nöthig; und bei den mit der Krankheit behafteten ist sehr rathsam folgendes Mittel: Man nimmt 2 Theile Knoblauch, 1 Theil Salz, und 1 Theil Kampfer, mischt alles wohl untereinander, nähet davon ei- ner Baumnuß groß ein, und hängt es den Schaa- fen um den Hals. Da in Spanien, wo die Schaafe bei häufiger Salzfütterung und beim Genuß guter Kräuter Tag und Nacht, im Som- mer und Winter, unter freyem Himmel leben, die Pocken gar nicht bekannt sind, so zeiget sich auch hierinn, wie Krankheitnährend die Einstal- lung der Schaafe im Winter in geschlossene Stäl- le sey. Schaafe, welche einmal die Pocken überstanden haben, sind davon beständig frey.

§. 5.

Die Rauden der Schaafe.

Da diese Krankheit der Räude so ansteckend ist, und in einer Heerde die größten Verwüstun- gen anrichten kann, so muß man zuförderst die Verwahrungsmittel kennen, und zu dem Ende

nas-

nasse und sumpfige Weiden meiden, als welche zur Entstehung der Raude Gelegenheit geben. Man muß ferner den Schaafen zu rechter Zeit reichlich Salz zu lecken geben, und sie niemals aus unreinen, sumpfigen und faulen Wässern ihren Durst zu löschen nöthigen, sondern sie ordentlich tränken. Alle Behutsamkeit muß angewendet werden, daß kein verdächtiges Schaaf unter eine gesunde Heerde komme, und so bald man merket, daß einige Schaafe sich reiben oder beissen, solche absondern uud untersuchen.

Was wirklich raudig befunden wird, muß zuförderst sorgfältig abgesöndert werden. Die raudigen Flecken werden aufgesucht, die Haut um den raudigen Ort stark gerieben und gleichsam wund gemacht, und wenn solches geschehen, folgende Salbe wohl eingerieben: Man nimmt 2 Maaß Weineßig, 1 Pfund Schweinefett, 6 Quintl. Salz, 6 Quintl. ungelöschten Kalk 6 Quintl. Pulver vom Tabackskraut, 8 Loth Pfeffer, 1/2 Pfund Schwefelpulver. Alles zusammen wird bei gelindem Feuer einige Zeit gekocht. Sodann thut man 8 bis 12 Loth Scheidwasser dazu, kocht es ferner bis zur gehörigen Dicke einer Salbe, wobei man sich in acht zu nehmen hat, daß es nicht überlaufe. Diese Salbe ist vorzüglich bei der feuchten Raude; bei der trockenen Raude aber wird folgendes Dekokt eingerieben: 3 Pfund Tabackskraut, 3 Pfund weiches Pech,

1 1/2 Pfund gestossenen Alaun, 1 1/2 Pfund Schwefelpulver, 2 1/2 Kuchensalz, und 1 Pfund Eisenvitriol. Dieses alles wird in 6 Maaß Brunnenwasser eine Stunde lang gekocht, bis es klar ist, dann abgegossen. Eine Maaß (sind 4 Pfund) hievon ist für 30 bis 40 Schaafe dienlich. Wenn dieses Einreiben 3 oder 4 Tage lang fortgesetzt worden, so löset sich die Haut, verliert ihre Härte, und das Schaaf erhält nach 8 oder 10 Tagen seine Gesundheit wieder.

Mit dem Gebrauch dieser äusserlichen Mittel ist innerlich der Gebrauch des **Mengglases** zur Salzlecke zu verbinden, welches also bereitet wird. Man nimmt 2 Hände voll gebrantes Einhorn, 2 Hände voll gebrannte Austerschaalen und einen halben Scheffel Salz. Dieses wird wohl untereinander gemengt, und den Schaafen alle 2, 3 oder 4 Tagen zu lecken vorgesetzt. Diese Porzion ist auf eine Heerde von 300 Stücken hinreichend.

Vierter Abschnitt.

Von Mastung des Federviehes.

I. Kapitel.

Vom Gänsemästen.

§. 1.

Von der verschiedenen Mastungsart der Gänse überhaupt.

Unter dem Federvieh ist eine fette Gans einer der ansehnlichsten, nützlichsten und beliebtesten Braten, wenigstens für den größten Theil der Landwirthe. Die Gänse werden aber von demselben theils um des guten Bratens willen gemästet, theils aber auch, um zugleich einen Vorrath von vortrefflichem und brauchbarem Fett für die Hauswirthschaft zu sammeln.

Zur Erreichung des erstern Endzwecks allein, nämlich um nur einen angenehmen Braten auf den Tisch zu liefern, werden die Gänse nur halb fett gemacht, und man giebt ihnen nur allerhand mästendes Futter zu fressen. Aber um sie ganz fett zu machen, um zugleich viel Schmalz und Fett zu erhalten, müssen sie nothwendig gestopfet werden.

Nicht jedem Magen und Gaumen behaget grosse Fettigkeit, und viele thun lieber Verzicht auf dem Nutzen von mehrerem Fett und Schmalz; oder die Hausmutter mag sich nicht mit dem Stopfen abgeben. Die Gänse werden also gemästet, durch Vorgebung des Futters, daran sie sich fett fressen.

Zuförderst aber muß der Maststall darnach eingerichtet werden. Vieh, das fett werden soll, darf nicht viele Bewegung haben. Es muß demnach die Stallung für jede Gans so enge gemacht werden, daß sie sich nicht leicht umwenden kann, sondern auf einem Fleck stehen oder sitzen muß. Die Rückwand und der Boden müssen etwas offen, und so eingerichtet seyn, daß die Unreinigkeiten ihren Abfall haben, und man von Zeit zu Zeit füglich reinigen und den Unrath mit dem untergestreuten Stroh weg ziehen kann. Um der Federn willen soll öfters frisches Stroh gegeben und fleißig gereiniget werden. Der Wassertrog, der beständig gefüllet seyn muß, mit einer Scheidewand zum Futter, muß bequem stehen, daß die Mastgans ihr Fressen und Saufen, in welch letzterem stets grober Bachsand seyn muß, vor Augen habe. Fast alles Geflügel hat des Sandes zu seiner Verdauung nöthig, zumal solches, welches viele Körner frißt. Gut ist es, wenn die Tröge von Stein sind, weil sonst die hölzerne von den Gänsen, die aus langer Weile viel und scharf nagen,

gen, bald verdorben sind. Wenn man in das Wasser zum Trinken für alles Mastgeflügel etwas Mehl einrühret, und einer Milch gleich macht, so ist solches sehr nahrhaft und befördert, das Mästen ungemein. Der Maststall muß an einem so dunkeln Ort, als thunlich angebracht, und die Mastgänse von den Hofgänsen entfernt seyn, weil sie sonst zu unruhig sind, und auch durch viel Schreyen ihr Fettwerden in etwas hindern.

Auch bei dem Federviehmästen ist die Ordnung im Futtergeben nöthig, und es eckelt ihm sowohl als dem andern Vieh, wenn sie zu viel vor sich sehen und satt sind. Man soll ihnen eben auch oft und wenig auf einmal geben, und die Abwechslung des Mastfutters befördert auch öfters die Mastung.

Die zuträglichste und eigentliche Jahreszeit zum Gänsemästen ist vom Herbst bis Weihnachten. Denn bis Herbst kommen die jungen Gänse, (die allein zum Braten tauglich sind, alte aber nicht,) zu ihrer vollkommenen Grösse und Geschmack, und wegen der kühlern Witterung gedeihen sie besser zum Fettwerden.

Es werden zwar schon in der Erndte junge Frühgänse so bald sie Kreuz geschlagen haben, verspeiset. Allein sie können keine gemästete Gänsen heissen, und haben ihren guten Gänsegeschmack noch nicht.

Eine Gans, die gemästet wird, muß in 3 Wochen, nachdem sie zuvor gut angefüttert gewesen, fett seyn; über diese Zeit nimmt sie mehr ab, als zu.

Will man haben, daß die Mastgans eine grosse Leber ziehen soll, so muß man derselben in der ersten und andern Woche unter einen steifen Teig von Gerstenschrott jedesmal eine Messerspitze voll rohen Spießglases mengen und fressen lassen. Manche werfen eichene Kohlen in den Sautrog aus dieser Absicht; aber es ist solches nicht zureichend. Manche Gänse sind vor andern dazu geneigt, grosse Lebern zu bekommen: überhaupt aber werden sie ausser einer vollkommenen Mast nicht von beträchtlicher Grösse. Je fetter die Gans wird, desto grösser wird auch ihre Leber. Denn hauptsächlich das Fett muß sie ausdehnen, und die Leber wird bisweilen ausserordentlich groß, und bis zu 4 Pfund schwer. Aus derselben brat sich bei langsamen Feuer ein ausserordentlich schönes und reines gelbes Fett.

Die Gänse weiblichen Geschlechts werden fetter, und mästen sich besser, als die Gänser, werden auch für zärter gehalten. Die Gänser haben längere Beine und Hälse, einen dickern Kopf und längern Leib, als die Gänse. Wenn man den Gänser angreift und hält, so schreit er gemeiniglich, dagegen die Gans stille schweigt.

Um

Um alte Gänse von jungen zu unter-
scheiden, muß man auf die Stimme und den Bauch sehen. Die alten haben eine gröbere Stimme als die jungen, und haben spitz heraus stehende Legebäuche, da hingegen die jungen, die niemals gelegt, einen ganz runden Bauch haben.

§. 2.

Von dem verschiedenen Mastfutter der Gänse zum Fettfressen.

Das **Futter**, womit die Gänse gemästet werden, hat bei diesen Thieren einen besondern grossen Einfluß auf den Geschmack ihres Fleisches; es giebt so feine Zungen, daß sie bei dem Genuß sagen können, mit was für einem Futter die Gans gemästet sey.

Unter den **Wurzelgewächsen**, als einem Mastfutter, sind die **gelben Rüben** bekannt und gemein, auch vorzüglich zum Fettmachen. Sie werden gestampft oder klein geschnitten und in den Trog gegeben. Aber in der letzten Woche muß Haber oder Schrott gegeben werden, damit man nicht die gelben Rüben am Gänsbraten schmecke. Besser aber mästen die gelben Rüben die Gänse, wenn selbige **mit Gerstenschrott** vermenget werden.

Wie aber bei anderem Viehmästen die Körner sich auszeichnen, und vor andern Gewächsen eine solide Mästung geben, so ist es auch bei dem

Federvieh. Unter denselben behält jedoch der Haber bei den Gänsen den Vorzug vor den schwerern Fruchtarten, da er ihrer Natur besonders gemäß ist, und sie davon überaus gedeihen.

Nächstdem ist auch die Gerste ein gutes Mastfutter für die Gänse, und ziehet schmackhaftes Fleisch. Etwas stärker aber nehmen sie zu, wenn die Gerste geschrottet, und zu einem Teig gemacht, und ihnen vorgesetzet wird. Das niedlichste Fleisch aber wird durch das Gerstenmalz erzeugt. So dienet auch Korn oder Roggen nicht so gut, als das davon bereitete gröbere Mehl. Welschkorn oder Türkischkorn ist ein schweres Mastfutter für Gänse, giebt aber etwas strenges Fleisch. In besserem Werth stehet Buchweizen oder Heidekorn.

Das beßte Fleisch von vorzüglichem Geschmack macht der Hirse, wie denn auch derselbe, wie wir weiterhin vernehmen werden, der Pularbermast durchgehends gebraucht wird.

Alle itzt benannte und andere Früchten, womit man die Gänse mästen will, sollen ihnen nicht in das Wasser in Sauftrog gegeben, sondern besonders in den Freßtrog gethan werden. Sie gedeihen ihnen besser, wenn sie dieselbe trocken fressen, ob sie schon häufig dabei trinken. Auch kommt im Wasser vieles zu, und fressen sie nicht so viel geweichtes, als trockene Frucht, welche ihre Süßigkeit behält, aber vom Wasser vieles verliert und ausgezogen wird.

§. 3.

§. 3.

Von der Mastungsart der Gänse durchs Stopfen.

Die wirthschaftlichere Art, Gänse zu mästen, um zugleich einen Vorrath von gutem Fett zu sammeln, und wobei man dennoch einen guten Braten hat, geschiehet durchs Stopfen.

Das Geschäfte des Stopfens ist weder so mühsam, noch so gefährlich, als manche sich öfters einbilden. Die Magd oder die Hausmutter selbst nimmt niedrig sitzend die Gans vor sich mit dem Kopf gegen die Brust sehend, schlägt ein Handtuch zweymal um dieselbe, so, daß ihre Füsse und Flügel eingewickelt sind, stellt jeden Fuß auf jedes Ende des Handtuchs, sperret ihr den den Schnabel wohl voneinander, und hält ihn mit dem Daumen und den 2 Vorderfingern der linken Hand auf, und stopfet mit der rechten die Nudeln oder Körner tief in den Hals. Sie gestattet nicht, daß die Gans, während des Einstopfens schreye; denn da sich dabei die Luftröhre öffnet, so kommt leicht ein Korn in dieselbe, und denn muß sie ersticken, wenn man es nicht gewahr, und solches wieder heraus geschafft wird. Dieses aber gehet nicht schwer zu. Man drückt das Korn zur Oeffnung der Luftröhre herauf, und nimmt es mit einer Feder oder Hölzgen heraus. Das beschwerlichste ist, das manche Gänse, besonders aber die Gänser, ungeduldig sind, und durch ihre scharfe Zähne die Finger nach und nach ver-

letzen. Nicht alle Gänse schicken sich recht zum Stopfen. Die späten und kleinen Gänse haben nicht nur enge Hälse und sind mühsamer zu behandeln, sondern es ist auch geringer Vortheil, ein kleiner Braten und wenig Fett von ihnen zu erwarten; gleichwohl aber erfodern sie eben die Zeit und Mühe, und viel weniger Futter als grosse. Die zu stopfende Gänse sollen ferner nicht mager seyn. Magere, die erst noch ins Fleisch setzen müssen, können nicht so fett und schwer werden, als solche, die fleischig und gut angefüttert sind. Uiberdas setzet das Stopfen sogleich meist in das Fett, und wenn solches ausgebraten ist, kommt doch die Gans klein, mager und unkräftig auf den Tisch. Man muß sie etliche Wochen zuvor wohl füttern, daß sie fleischig werden. **Wie oft des Tages gestopft werden** soll, muß das Mastfutter bestimmen, dessen man sich bedienen will, und ob es leichter oder schwerer, früher oder langsamer in die Verdauung gehe. Bei geschrotteten oder zu Mehl gemachten Früchten, welche als **Stopfnudeln** beigebracht werden, gehet die Verdauung leichter und geschwinder als bei ganzen Fruchtkörnern, und müssen daher die Gänse dabei öfters gestopft werden. Bestehen die Nudeln aus lauter Mehlteig, so werden sie des **Tags viermal** gestopfet; Morgens 5 Uhr, Vormittags 10 Uhr, Nachmittags 3 Uhr, Abends 8 oder 9 Uhr. Sind aber die Nudeln aus

gro-

grobem Schrott gemacht, so werden sie des Tags dreymal gestopft, und eben so, wenn man mit Früchten stopfet, die in Wasser aufgeweicht sind. Bedienet man sich aber uneingeweichter und roher Körner, so können sie allermeist nur zweymal des Tages, Morgens und Abends gestopft werden. Niemals sollen die Gänse gestopfet werden, wenn sie noch unverdautes Futter im Kropfe haben. Man muß hiebei die Natur nicht übereilen wollen. Das Saufgeschirr muß immer mit Wasser versehen seyn; denn ohne beständiges Saufen kann das Mastfedervieh, und zumal die Gänse als halbe Wasservögel, nicht verdauen. Bei dem Ein- und Ausheben der Mastgänse aus ihrem Stall muß nicht mit Ungestümm, wie manches unartige Gesind thut, das Thier mißhandelt, und wie ein Klotz ergriffen und hineingeworfen werden. Bei dem Ausheben muß die Gans mit beiden Armen ergriffen, nicht aber an beiden Flügeln in die Höhe gehoben werden; es thut ihr nicht nur wehe, wenn die Flügel den zumal von der Mast schweren Leib tragen müssen, sondern es werden auch leicht die Flügelgelenke zerbrochen oder verrenket, dadurch Schmerzen oder Brand entstehet, und das Mästen ein Ende hat. Bei dem Einsetzen nach dem Stopfen muß die Gans ebenfalls gelassen auf ihre Stelle gebracht, und nicht in den Stall geworfen werden, daß die Schenkel oder der Leib mit

Blut

Blut unterlaufet, und das Thier beständige Schmerzen ausstehen muß: So kann kein Vieh fett werden.

§. 4.

Das verschiedene Mastungsfutter zum Stopfen. Vom Stopfen mit Nudeln.

Was nun zuförderst die aus Mehl oder geschrotteten Früchten gemachten Nudeln zum Stopfen betrifft, so verursachen sie zwar durch ihre Verfertigung etwas mehr Mühe, als die ganze Fruchtkörner; allein sie verdienen doch ihres Nutzens wegen größtentheils den Vorzug vor der Stopfung mit Körnern. Einmal werden die Gänse von den Nudeln bald fett, und fetter als von Früchten: zweytens ist das Stopfen mit Nudeln nicht gefährlich, und kann weder eine in die Luftröhre kommen, noch können sie mehr im Kropf aufweichen, daß die Gans dadurch ersticken müßte, wie bei ganzen Körnern geschehen kann: drittens gehet es bei dem Stopfen selbst geschwinder damit her, und endlich kann auch die Gans solche nicht so leicht aus dem Kropfe und Hals schleudern als die Körner, wie manches unartige Vieh, zumal anfänglich der Mastung thut.

Die Nudeln zum Stopfen der Gänse zu verfertigen, wird von dem Mehl oder dem Schrott, das man dazu widmet, ein ganz steifer Teig, vermittelst Einknotung mit Wasser gemacht, von diesem Teige Stücke einer Faust groß abge-

abgberochen, und auf einem Kuchenbrett vermittelst Auffsäeung trockenen Mehls diese Stücke die Länge ausgewergelt, das sie runde Fingersdicke Stäbe vorstellen. Sodann werden solche entweder mit dem Messer zu solchen Stückchen geschnitten, daß jedes eine Nudel geben kann; oder sie werden mit ben Fingern dazu abgerissen. Der Augenschein wird hiebei sogleich der Maaßstab seyn. Diese abgeschnittene oder abgerissene Stücke werden denn in der Fläche beider Hände in ihre Form gewergelt. Die rechte Form derselben ist die Gestalt einer grossen Eichel, wenn die Nudel getrocknet und hart ist. Weil aber die ungetrocknete Nudel um den sechsten oder achten Theil eintrocknet und kleiner wird, so muß man sie etwas dicker als eine Eichel machen, auch so rundlich oben und unten, und nicht sehr spitz. Es kommt zwar nicht so genau darauf an, und die Fertigkeit in der Arbeit erlaubet nicht, gerade eine wie die andere zu treffen. Doch sollen sie nicht zu klein und dünne seyn, weil sonst das Geschäft des Stopfens selbst nicht so räumt, und alles doppelte Arbeit ist. Allzudick aber dürfen sie nicht seyn, weil sie sonst nicht die Gurgel paßiren können. Die also verfertigten Stopfnudeln nun werden entweder auf dem warmen Stubenofen oder in einem Backofen getrocknet, daß sie ganz hart werden. Maaß muß sich aber von Zeit zu Zeit mit sattsamen Vorrath solcher Nudeln versorgt hal-

halten, daß sie nicht fehlen, und das Mästen nicht unterbrochen werde.

Bei dem Gebrauch selbst dieser Nudeln oder bei dem Stopfen wird eine irrdene Schüssel mit lauwarmen Wasser zur rechten Hand gesetzt, eine Porzion Nudeln, so viel man ungefähr auf diese Maalzeit nöthig haben mögte, in das Wasser geworfen, und daraus eine nach der andern genommen, und eingestopft. Dieses wenige Erweichen der Nudeln mit dem warmen Wasser dienet dazu, daß solche geschmeidiger und glitschender werden, und desto leichter in den Kopf gehen, auch daß keine Spitzen oder abgebrochene rauhe Ecken den Schlund ritzen oder unsanft thun.

Man hat bei diesem Stopfen nicht nöthig, daß man bei jedem Einstopfen einer Nudel der Gans den Schnabel entlasse, um solche hinunter zu schlucken; das würde viel zu beschwerlich und zu aufhaltend seyn: Sondern man kann 5 bis 6 Nudeln nacheinander einstopfen, alsdann erst den Schnabel zusammen drücken, und mit der einen Hand die Nudeln äusserlich hinabstreichen.

Der Kropf darf ganz voll gestopft werden, bis an den Hals; und wenn eine oder die andere Gans anfänglich sich gewöhnen wollte, die obersten Nudeln auszuschleudern, so muß nur eine etwas grosse und starke Nudel den Beschluß machen und auf die übrigen gestopfet werden, so kann sie es nicht mehr bewerkstelligen.

Aus

Aus was für Mehl oder Schrott nun die Nudeln bestehen sollen, so kommt es darauf an, was man hat und nehmen kann oder will. Man kann sie wohlfeiler machen und zwey Theile Korn oder Roggenmehl und ein Theil Kleyen nennen: ja es giebt Bauernweiber, welche die Gänse blos mit gelben Rübenstücken stopfen. Allein es ist leicht zu schliessen, daß je kräftiger das Mastfutter und je mehlreicher es ist, desto mehr befördert es die Mast, und desto fetter wird das Vieh.

Gerstenmehl oder Gerstenschrott giebt gute Mastnudeln, und ziehen gutes Fleisch, und wird gewöhnlich dazu genommen. Korn- und Weizenmehl, wovon nur das schwärzeste genommen wird, macht am geschwindesten fett. Welschkornmehl oder Schrott mästet auch sehr gut: Heidekornmehl ist auch vorzüglich und macht zartes Fleisch. Wickenmehl oder Schrott wird nicht leicht genommen; ob es schon, wie beim Rind- und Schweinevieh, sehr mästet, so macht es doch dem Gänsefleisch einen besondern bittern Geschmack. Unter alle diese Gattungen Mehl oder Schrott kann man auch gekochte Erbsen, oder geweichte Erdbirnen kneten, wenn man solches thun will.

§. 5.

§. 5.

Vom Stopfen mit ganzen Früchten.

Wenn man ganze Früchten zum Stopfen der Gänse anwenden will, so müssen es solche seyn, die nicht klein oder spitzig sind, weil sonst unvermeidlich wäre, daß nicht leicht davon in die Luftröhre kämen. Die tauglichsten dazu sind das Welschkorn, oder Türkischkorn, türkischer Weiz. Dieses ist vorzüglich zum Gänsemästen und macht schweres Fleisch und Fett. Der Geschmack des Fleisches ist zwar etwas strenger; doch, wer nicht eine für einen leckern Gaumen fein und halb gemästete jüngere Gans dabei speiset und beide gegeneinander vergleicht, wird nicht viel Strenge des Fleisches gewahr werden, noch weniger wird über das Gänsefett in den vollen Töpfen Klage kommen.

Nebst dem Welschkorn sind die Erbsen zum Stopfen gewöhnlich, vornehmlich die grössere Art. Die Gänse werden auch davon sehr schwer und gut. Aber ungeweicht sind sie sehr gefährlich, und darf man damit jedesmal den Kropf nur halb voll stopfen; sonst, wenn er zu voll wird, so weichen sie zum Stein und das Thier muß ersticken. Es ist dabei das sicherste, daß man sie zuvor von Zeit zu Zeit einweiche, daß sie sich nicht völlig ausdehnen, alsdann kann man den Kropf damit voll machen, und auch der kleinern Gattung Erbsen sich bedienen.

Das Welschkorn ungeweicht ist nicht so gefährlich und weicht nicht so sehr im Kropf, man kann denselben über den dritten Theil voll machen.

Beim Stopfen mit dergleichen Früchten muß man acht geben, ob die Gans nach dem Stopfen nicht versuche, die Früchten wieder aus dem Halse zu schleudern, wie manche thun, und öfters den Kropf ganz leer machen. In diesem Fall, um solches zu verhindern, muß man sich jedesmal einen Brocken Brod bereit legen, und wenn man fertig mit Stopfen ist, so schneidet man eine starke Stopfnudel aus dem Brod, und steckt sie der Gans zuletzt in den Hals auf die Körner, da sie alsdenn nichts mehr ausschleudern kann.

§. 6.

Vom pularderiemäßigen Stopfen der Gänse.

Zum Voraus ist anbei zu bemerken, daß diese Art zu mästen, dem Landmann nicht eben zur Nachahmung eingeschaltet ist, und sich auch wohl wenige finden werden, die ihre Gänse mit lauter Hirsenmehl, Butter und Milch wollen fett machen lassen. Es ist eine Mästungsart alles Geflügels an grossen fürstlichen Höfen. Vielleicht aber ist es manchem Leser nicht mißfällig, wenigstens zu wissen, wie das Federvieh aufs allerniedlichste gemästet werde.

Die Pularderie ist eine profeßionsmäßige Wissenschaft, und der französische Name hat seinen Ursprung von Poularde, einem jungen kastrirten Huhn. Weil nun ein verschnittenes Huhn viel delikater, mürber, fetter und grösser wird als ein Kapaun, und von allem Federvieh ein kastrirtes Weibchen eine Poularde heißt, so heißt derjenige, der sich blos auf diese Wissenschaft zu mästen geleget hat, ein Poulardier, oder Poulardieriemeister, (welche sehr hoch besoldet werden) und das ganze Werk eine Poularderie.

Es ist aber die pularderiemäßige **Mästung** des Geflügels diese: Für jede Art Geflügel wird Abends das benöthigte Futter auf den folgenden Tag abgewogen, welches in **Hirsenmehl** und **Butter** bestehet. Dieses wird zusammen in eine Bolle oder Mulde gethan und so viel Wasser zugegossen, als zu einem dicken Teig nöthig ist, welcher über Nacht stehen bleibt. Morgens wird der ganze steife Teig auf den Tisch geschüttet, mit Hirsenmehl bestreuet und zu einem festen Teig gemacht. Dann wird für jedes Stück Geflügel sein bestimmtes Quantum für den Tag davon abgewogen, solches in 3 Theile auf Morgens, Mittags und Abends abgetheilt, und von jedem Theil eine gleiche Anzahl Kugeln gemacht, welche bei jeder Mahlzeit dem Stück Geflügel, in süsse Milch eingetunkt, eingestopft werden; worauf es sodann ein gewisses Gewicht süsse

Milch

Milch zum Saufen, und zwar jede Mahlzeit frisch, in den Trog bekommt. Mit welchem Stopfen denn durch eine gewisse Anzahl Tage, die sich zur Grösse des zu mästenden Geflügels schicken, angehalten. Für eine Gans nun, wird täglich 12 Loth Hirsenmehl und 1 1/2 Loth Butter abgewogen, auf obbesagte Weise zu einem steifen Teig gewürkt, und solcher in 3 gleiche Theile gemacht für die 3 Maalzeiten Morgens, Mittags und Abends. Aus jedem Theil werden 12 Kugeln gewörgelt, und 12 Morgens, 12 Mittags und 12 Abends in süsse Milch eingetaucht, und eine nach der andern eingestapft: worauf bei jeder Maalzeit frisch 8 Loth süsse Milch mit dem Rahm in den Sauftrog, der täglich ausgebrühet wird, daß er nicht säure, zu ihrem Trinken geschüttet wird. Die Mästung dauert 24 Tage, da sie denn sehr weiß von Fleisch und überaus delikat seyn soll. Bei aller dieser kostbar scheinenden Mästungsart wird indessen der Betrag der Früchten, wenn eine Gans auf die gewöhnliche Art gemästet wird, nicht sehr viel geringer, wo nicht oft höher stehen, indem die ganze Summe von den 24 Mästungstagen 9 Pfund Hirsenmehl, ungefähr 1 Pfund Butter und 18 Pfund oder 6 1/2 Maaß Milch ausmacht.

§. 7.

Vom Schlachten ꝛc. der gemästeten Gänse.

Wenn eine gemästete Gans soll geschlachtet werden, so giebt man ihr Abends zuvor nichts mehr zu saufen, damit beim Abthun kein Wasser aus dem Kropf unter das Blut laufe. Man wascht sie Tags zuvor, wenn etwañ die Federn am Bauch unrein seyn sollten, und giebt ihr frisches trockenes Stroh. Der Stich oder Schnitt beim Abthun geschiehet hinten am Kopf im Genick. Man bindet der Gans die Füsse, schrenkt ihr die Flügel und hängt sie bequem auf. Denn werden ihr die kleinen Federn hinter der Hirnschale ausgerupft und in das daselbst befindliche Gelenk mit einem scharfen spitzigen Messer ein Schnitt gemacht, und alle Adern durchschnitten, daß das Blut wohl auslaufen könne.

Das auslaufende Blut wird in einem kleinen Topf, worinn etwas Eßig befindlich, unter beständigem Umrühren aufgefangen, um solches zum sogenannten Gänsepfeffer anzuwenden.

Darauf wird der Hals verbunden, und ehe die Gans kalt wird, sogleich gerupft. Bei dem Rupfen aber muß, wie überhaupt bei allem fetten Geflügel, sehr behutsam verfahren werden. Denn wenn bei einem Stück Geflügel mit dem Abschlachten und Rupfen unverständig umgegangen und ganze Lappen von der Speckhaut, die sehr

zart

zart und mürbe ist, ausgerissen worden, so hat es gar kein Ansehen. Es muß die Gans noch warm auf den Schooß genommen, und immer eine Feder nach der andern mit der Hand angefaßt, mit dem Daumen aber und dem Zeigefinger der linken Hand, der Ort und die fette Haut, wo die Federn ausgezupft werden sollen, stets niedergehalten und also die Federn ausgezogen werden; sonst wenn 2 oder 3 Federn nur so schlechthin ausgerupft werden sollten, allezeit ein Stücklein fette Haut mit abgehen und die Gans geschunden und voller Löcher werden würde.

Wenn nun die Gans gerupft und wohl ausgestoppelt ist, so muß sie über einem brennenden Strohwisch bei öfterem Herumdrehen hurtig abgeflammt, und alle rauhen Pusen und Haare abgesenget werden. Hierauf wird sie in einer grossen Schüssel oder Mulde mit warmen Wasser gewaschen und abgespühlt, abgetrocknet, und bis sie erkaltet ist, verwahret, damit sie hernach zurecht gerichtet und ausgenommen werden könne.

§. 8.

Vom Schmalz und Fett der gemästeten Mastgänse.

Das Gänseschmalz und Fett ist ein sehr schätzbarer Vorrath in einer Haushaltung, da nicht nur das ausgebratene Fett zu vielen Speisen besonders dienlich ist, sondern auch vorzüglich das eigentliche Gänseschmalz, das innwendig

ausgenommen worden, zugleich als Butter auf Brod und Semmel, insonderheit aber wie Baumöl zu Salaten dienen kann, ja dem beßten Baumöl vorzuziehen ist. Es zerschmelzt leicht auf einem warmen Ofen oder in der Sonne, gerinnet nicht am Salat, und da es an demselben weder Gänse noch Oelgeschmack hat, und gesünder ist als Oele, so ist es viel vorzüglicher. Uiberdas ist solches zu allerhand Hausmitteln bei Menschen und Vieh in einer Haushaltung fast unentbehrlich. Man muß daher dieses ausgelassene Gänseschmalz von dem ausgebratenen Gänsefett, welches Gänsegeschmack hat, besonders in Töpfe thun und aufbewahren. Die Ausschmelzung des Gänsefetts geschiehet auf eben die Weise, wie oben bei dem Rinds- und Schweinefett gezeiget worden. Dabei ist anzumerken, daß, da das Schweineschmalz noch länger dauern kann, als das Gänseschmalz, solches um so mehr in seinen steinernen Aufbewahrungstöpfen eben so sorgfältig verdeckt, und wider allen, auch geringsten Zugang der Luft, auf eben solche Art genau verschlossen werden müsse.

§. 9.

Vom Einpöckeln und Räuchern der gemästeten Gänse.

In vielen Haushaltungen, wo viele Gänse gezogen oder verspeiset werden, muß das Gänsefleisch auch zur Dauerspeise gemacht werden.

Da

Da ist nun die Liebhaberey verschieden, und mancher Geschmack für das Pöckelgänsfleisch.

Man nimmt auch dabei gerne Salpeter unter das Salz, um diesem Fleische auch eine schöne Röthe beizubringen.

Wenn eine Gans in Stücke zerschnitten wird, so lassen sich solche beim Einsalzen fester zusammen packen; aber ein besseres Ansehen haben ganze Hälften in der Schüssel. Je früher man indessen das eingepöckelte Gänsefleisch verspeiset, desto besser ist der Geschmack desselben. Lange im Pöckel gelegenes Gänsefleisch muß vor dem Kochen eingewässert werden. Mehrere Liebhaber haben die geräucherten Gänse, welche auf folgende Art am beßten behandelt werden. Die Gänse werden in der Mitte gespalten, mit Salz stark gerieben und drey Tage in den Pöckel gelegt. Wenn sie nun zum Aufhängen heraus genommen werden, bestreuet man sie, wenn sie noch ganz naß von Lack sind, über und über mit trockener Weizenkleye, und wälzet sie darinn herum, daß man von Fleisch und Fett nichts mehr sehen kann. Hierauf werden sie in Schornstein, wo nur Rauch, aber keine Feuerhitze hinreichen kann, aufgehänget, so, daß keine die andere berühre. Im Rauch bleiben sie 8 Tage. Und wenn sie noch 8 Tage in der Luft gehangen haben, wird die Kleye mit einem leinen Tuch sauber abgerieben, da sodann der Speck ganz

 weiß

weiß, die Haut gelb und das Fleisch innwendig schön roth siehet, und eine Dauer von Jahr und Tagen hat; sie können roh gegessen werden.

§. 10.

Alte, vieljährige Gänse zu nutzen.

Alte Gänse geben einen elenden Braten, und sind frisch gekocht, nicht zu geniessen. Der größte Nutzen ist das Schmalz, da man sie durch Stopfen sehr fett machen kann, und weil sie groß sind, so ist das Schmalz sehr reichlich. Man thut daher wohl, wenn die fette Gans abgezogen, und sämmtlicher Speck ausgeschmolzen wird.

Der Braten davon wird nun durch Einbeizen mit Eßig recht gut und eßbar gemacht, und bekommt den Geschmack einer wilden Gans. Man muß aber die Gans vor dem Einbeizen halb braten, alsdenn in Stücken auf 8 oder 14 Tage in Eßig legen, und darauf sauer braten.

§. 11.

Von der Gänsezucht.

Schöne und grosse Gänse werden nur hauptsächlich an solchen Ortschaften erzogen, wo ein Fluß oder grosser Bach vorbei fließt. Die Landgänse sind viel kleiner und auch nicht so dauerhaft. Sie sind wohlfeil zu erhalten, wenn sie einmal so weit erzogen sind, daß sie Kreuz geschlagen haben, d. i. so groß erwachsen, daß die Flügel

sich

sich kreuzen oder schrenken. Sie fressen Kraut, Rüben, Klee, Salat, Kartoffeln 2c. gelbe Rüben sind ihnen ein Mastfutter. Unter allen Früchten aber ist ihnen nichts gesünder und natürlicher als Haber. Zu 6 bis 8 Gänsen wird ein Ganser gehalten. Die Gänse fangen schon im Hornung an Eyer zu legen, wenn sie anders im Vorwinter gut gefüttert worden; aber nach Weihnachten muß man im Fruchtfutter aufhören, weil sie zum Fettwerden sehr geneigt sind und die Eyer sodann zum Brüten nicht taugen.

Eine Gans, die erst 1 Jahr alt ist, tauget nicht zum beßten zur Zucht. Sie legt später und weniger Eyer und brütet nicht so standhaft, als eine 2 oder 3jährige Gans.

Eine gute Zuchtgans legt bis 20 Eyer, meist aber nur 10 oder 14. Die gelegten Eyer muß man mit Dinte oder Röthelstein zeichnen und sie an einem kühlen Ort aufbewahren, und nur 1 im Nest liegen lassen. Bleibt nun die Gans über Nacht darauf sitzen, so hat sie ausgelegt, und fängt an zu brüten.

Es werden einer Gans nicht mehr als 12 höchstens 15 Eyer untergelegt. Ihr Nest muß etwas flach seyn, daß die Eyer neben einander liegen können. Beim Brüten giebt man ihnen Haber. Können sie in der Nähe fliessendes Wasser haben, so ists ihnen gar gut und gesund zum Brüten, es darf aber nur alle 4 oder 5 Tage ein-

mal geschehen, und wenn die Brutgans vom Nest ist, auch nur zum Fressen, so müssen die Eyer, wenn es kalt ist, zugedecket werden. Eine Gans brütet 28 Tage.

Wenn die Jungen auskriechen, darf man keine eher aus dem Nest nehmen, als bis sie ganz trocken sind. Dann müssen sie in einem Körbchen recht warm gesetzet werden, bis die andern dazu kommen. In den ersten 24 Stunden brauchen sie nichts zu fressen. Alsdenn bekommen sie 3 Tage lang hartgesottene Eyer mit kleingehackten Brennesseln, wenn deren zu bekommen sind, in Ermanglung aber Brodsame. In den ersten paar Wochen giebt man ihnen Hirsen oder Schrott von Haber, Heidekorn ꝛc. mit gehackten Brennesseln, und läßt sie bei gutem Wetter auf Rasen, da sie gar bald Gras fressen.

Ohne Haber aber muß man sie Morgens und Abends, so lange bis sie ihre Federn und geschrenket haben, nicht füttern, sonst verfallen sie in Krankheiten, und besonders ist ihnen der Junius, der bekannte Gänsmörder, sehr gefährlich. Wenn sie den Durchlauf haben, giebt man ihnen Spreu, besonders Hirsenspreu mit Schrott vermengt und mit Wasser angefeuchtet.

Eine sonderbare Fütterungsart der jungen Gänse sahe ich einst von einem Bauer. Er gieng alle Morgen mit seinem Trupp in den Hausgarten, schüttelte die Bäume, und die junge Gänse

fras-

frassen sich dick voll mit Maykäfern. Die frühen jungen Gänse, welche zur Erndtezeit sollen verspeißt, oder verkauft werden, darf man nicht rupfen, sonst werden sie unansehnlich, auf der Haut stoppelicht, und in Wachsthum zurückgesetzt. Ausserdem aber können sie vor dem Herbstmästen zweymal gerupft werden, das erstemal im Julius, wenn sie völlig ausgefedert sind, und das zweytemal einige Wochen vor Michaelis. Alte Gänse können im Sommer dreymal, (ja in verschiedenen Orten manchmal 4mal,) gerupft werden, mitten Aprils oder Anfang May, um Jakobi und gegen Michaelis. Man rupfet keiner lebenden Gans den Hals; und die Tragfedern unter den Flügeln, worauf diese ruhen, muß man auch ja nicht wegnehmen, sonst hängen sie die Flügel und ermatten sehr.

Vier geschlachtete Gänse geben 1 Pfund Federn. 16 Gänse 1 Pfund Flaumfedern. Vom zweyten Berupfen der jungen Gänse sind die Federn besser, als vom ersten. Die von lebendigen Gänsen erhaltene Federn sind den von geschlachteten vorzuziehen, weil jene nicht so leicht Motten bekommen als letztere, indem in den Schlachtfedern mehr Fett ist. Die drey Sorten der Federn sind 1) Flaumfedern, welche unmittelbar auf der Haut stehen, besonders unten am Bauch und an der Brust. Sie sind die allerweichsten und am meisten elastisch. 2) Die

Schleiß-

Schleiß-Federn, deren Fahnen man auf beiden Seiten vom Kiele abziehet. 3) Die gewöhnliche Federn. Frische Federn müssen getrocknet werden, ehe sie entweder eingepackt, oder in Betten gefüllt werden. Will man sie nicht in der Luft trocken, so stecke man sie in alte Säcke und trocken sie im Backofen, wenn er nicht mehr zu heiß ist.

II. Kapitel.

Von Mästung der Enten.

§. 1.

Das gewöhnliche Mästen der Enten.

Obschon die Enten sich auch durch Stopfen wohl mästen lassen, so geschiehet es doch selten, weil man kein Fett und Schmalz von ihnen zu sammeln pflegt und das Mastthier zu geringhaltig und klein ist: Sondern, weil sie sich sehr fett fressen können, so giebt man ihnen nur gewöhnlich das Mastfutter vor.

Dieses **Mastfutter** für die Enten kann aus allerley Getreidfrüchten und Gewächsen bestehen, wie zuvor bei den Gänsen gezeigt worden, und was diese mästet, macht auch die Enten fett, als welche zum Fettwerden geneigt sind.

Die

Die jungen Enten pflegt man zu schlachten, so bald sie sich ausgefedert haben, und dürfen sie nur Morgens und Abends, wenn sie den Tag über aufs Wasser gehen, mit klein geschnittenem Salat oder Krautblättern, mit Schrott oder grobem Mehl vermengt, gefüttert werden, so werden sie recht gut zum Braten.

§. 2.

Vom pularderiemäßigen Stopfen der Enten.

Nach der vorhin gezeigten Bereitungsart des Mastfutters für Pularderiegeflügel von Hirsenmehl und Butter wird für eine Ente täglich 6 Loth Hirsenmehl und 3 Quintel Butter abgewogen, zum Teig gewürkt und davon 24 Kugeln, welche wie eine mittelmäßige Muskatennuß groß seyn werden, gemacht, wovon der Mastente 8 Stück Morgens 5 Uhr, 8 Stück Mittags 12 Uhr und 8 Stück des Abends 7 Uhr, in süsser Milch eingetunkt, in den Hals gesteckt werden; worauf sie jedesmal 4 Loth süsse Milch in ihrem Sauftrog bekommt. Diese Mastung dauert 16 Tage, und kostet also eine Ente pularderiemäßig zu mästen 3 Pfund Hirsen, 3/4 Pfund Butter und 6 Pfund oder 1 1/2 Maaß Milch, welches zusammen weniger an Geld beträgt, als man eine Ente mit Früchten sich fett fressen läßt.

§. 3.

Vom Schlachten rc. der Enten.

Die Enten werden eben so, wie die Gänse abgethan, und hinten in das Genick gestochen oder geschnitten, und übrigens eben so behandelt, wie geschlachtete Gänse. Bei dem Rupfen derselben ist auch, wie überhaupt bei allem gemästetem Geflügel, die gezeigte Vorsicht zu beobachten, und jedesmal mit der linken Hand die Haut an dem Fleck, wo gerupfet wird, zurück zu halten, daß das Stück Geflügel nicht geschunden werde. Die Federn der Enden sind diensam zu Betten, und werden solche in die Gesindebetten gefüllet, nachdem sie zuvor ausgetrocknet sind.

§. 4.

Von der Entenzucht.

Wo Wasser, ein Fluß, Bach, Weiher rc. ist, da ist es ein Vergnügen, Enten zu ziehen. Sie sind sehr harter Natur, und weit nicht so zärtlich als anderes junges Geflügel. Man kann sie, so zu sagen, als Schuhbürsten gebrauchen und wieder laufen lassen. Auch sind sie wohlfeil zu halten, ob sie schon überaus gefräßig sind. Aber wenn man den Narren viel giebt, so fressen sie viel heißt es bei ihnen: da sitzen sie stets vor der Thüre und gehen nicht ihrer Nahrung nach. Wo sie Meerlinsen finden, gedeihen sie gut.

Auf

Auf 10 Enten kann man einen Entrich halten. Zur Zucht gebraucht man beide Geschlechter gerne 3 Jahr. Eine Ente kann gegen 30 Eyer legen; je jünger aber die Eyer sind, desto besser sind sie zum Unterlegen, deswegen man sie numeriren muß. Sie fangen schon frühe im März zu legen an, sie müssen aber wohl beobachtet werden, weil sie öfters hinlegen, wo sie hinkommen, und wohl die Eyer bisweilen ins Wasser fallen lassen. Man muß sie daher um den andern Tag einsperren, bis sie gelegt haben.

Eine Ente brütet 28 Tage, und werden ihr nicht mehr als 12 höchstens 15 Eyer untergelegt. Man kann aber auch durch Hühner, die gut brüten, ein Dutzend Eyer ausbrüten lassen. Sonderheitlich aber dienen dazu die geduldigen Wälschehühner oder Truthühner, die zweymal 28 Tage sitzen bleiben. Jede kann 20 Eyer brüten.

Die Ente ist noch mehr Wasservogel als die Gans. Wenn sie kaum aus dem Ey gekrochen ist, so geht sie schon aufs Wasser, und gedeihet ihnen. Nur muß man es nicht gestatten, wenn es kalt ist, sonst erstarren sie und sterben. Sie fangen auch bald die Insekten auf dem Wasser weg.

Die drey ersten Tage giebt man den kleinen Enten etwas gehackte Eyer mit Brodsamen, auch Weizenschälen mit Wasser angefeuchtet, die folgenden 3 Tage wird ihnen nur etwas angefeuchtetes Schrott gegeben. Nachher jagt

man

man sie aufs Wasser, wo sie Meerlinsen &c. finden, oder nachdem sie wenig Nahrung antreffen, bekommen sie Morgens und Abends klein geschnittene Salat, Kraut &c. Blätter mit Schrott oder grobem Mehl, oder Weizenkleye &c. Sie ernähren sich aber und finden überall, vor den Scheuern, am Wasserstein der Küchen &c.

Die alten Zuchtenten nehmen im Winter mit allerley vorlieb. Wurzelgewächsen, Rüben, Kartoffeln &c. Nur muß man nicht vergessen ihnen täglich Wasser zu geben, wenn alles zugefroren ist. Sonst bekommen sie verhärtete Kröpfe und sterben daran.

Die bekannten grossen türkischen Enten geben zwar einen ansehnlichen Braten, aber ihr Fleisch ist braun und hart, und stehet den gewöhnlichen Enten weit nach. Sie brüten 35 Tage; man muß aber den Enterich von den Jungen entfernen, weil er sie öfters todt beißt.

III.

III. Kapitel.

Vom Mästen der Truthahnen, Trutkapaunen und Trutpularden.

§. 1.

Vom gewöhnlichen Mästen der Truthahnen.

Die Truthahnen, welsche Hahnen, Kalekuten geben einen vornehmen, guten und ansehnlichen Braten. Gewöhnlich werden sie mit denjenigen Getreidefrüchten gemästet, welche die Gänse fett zu machen dienen. Der kürzeste Weg aber zu ihrer Mastung ist das Stopfen, welches gemeiniglich mit Welschkorn geschiehet. — Sie können sehr viel in ihren Kropf packen, und werden deshalben bald fett. Nie muß man vergessen, ihnen reichlich Sand, sowohl in ihren Sauftrog zu geben, als auch in ihren Maststall. Sie müssen solchen nicht nur zu Verdauung ihres Futters unumgänglich haben, sondern er dienet ihnen auch im Stall wider das Ungezieffer.

§. 2.

Pularderiemästung der Truthahnen ꝛc.

Die ganze Verfahrungsart ist in dem vorhergehenden 1. Kap. von den Gänsen gezeigt, und bekommen die Truthahnen, Trutkapaunen und Trutpularden eben das bestimmte Gewicht von Futter, wie die Gänse: und ist auch die Dauer ihrer Mastzeit wie derselben 42 Tage, daß also die Summe der ganzen Mastfütterung beträgt 9 Pfund Hirsen, 1 Pfund Butter und 6 1/2 Maaß Milch.

§. 3.

Von den Trutkapaunen.

So viel besser, zärter und delikater die Kapaunen als die unverschnittenen Hähne sind, so weit stehen auch die Truthähne von den Trutkapaunen ab.

Zu Trutkapaunen werden die im Frühjahr gezogene Truthahnen um Johannes gemacht. Der Einschnitt zu dieser Operazion wird auf der linken Seite des Leibes gemacht, da wo der Schenkel anstreicht und das Fleisch recht dünne ist, und nur in einer oben weissen und unter diesen, einer braunen Haut bestehet. Der Schnitt muß 1 1/2 Zoll lang seyn, und nur durch die Haut gehen, damit die Eingeweide nicht verletzet werden. Wenn nun die Oeffnung völlig offen, so, daß man das

Ein-

Eingeweide liegen sehen kann, greift man mit dem Zeigefinger neben dem Eingeweide hinein, bis oben an den Rücken, in welcher Gegend auf jeder Seite ein Testikel, wie ein Mandelkern, (der aber bei den Truthahnen schlapper ist, als bei den deutschen Hahnen) angewachsen ist. Diese schiebt man mit dem Finger, zuerst den rechten und dann den linken, mit Vorsicht, sanfte ab, und krümmet den Finger so, daß die beiden Testikeln in der Hohlung bleiben, und sich mit dem Finger, welcher immer gebogen bleibt, heraus ziehen lassen. Dann wird diese Oeffnung mit einer Nähnadel behutsam zugenähet, der Rüssel abgeschnitten, und sodann der Trutkavaun laufen gelassen.

§. 4.

Von den Trutpularden.

Da sonderheitlich das Geflügel weiblichen Geschlechts ein viel zärteres Fleisch hat, als das männliche, so werden diese Thiere vorzüglich von der größten Delikatesse, wenn sie verschnitten gemästet werden.

Das Verschneiden der Truthühner geschiehet im Brachmonat, wenn sie halbwüchsig sind. Der Einschnitt geschiehet ungefähr 2 Finger breit über dem After in der Gegend, wo sich unter der Haut ein weisses rundes Hügelchen,

einer Haselnuß groß, sehen läßt. Daselbst werden die Federn sauber ausgerupft, und alsdann mit einem scharfen spitzen Federmesser durch Häute ein kleiner Einschnitt, nur einer Haselnuß groß, vorsichtig gemacht, da man die Mutter, womit das Huhn beim Tretten empfängt, als ein rundes, ganz weisses Gewächse wird zu sehen bekommen. Drückt man nun unter dem Steiß mit dem Finger etwas aufwärts, so kommt die Mutter aus dem Einschnitt heraus, da man sodann solche, weil sie unten angewachsen ist, mit der Scheere abschneidet. — Das Loch wird nicht zugenähet, sondern nur mit Asche und Butter bestrichen, da es dann in wenig Tagen zuheilet. — Die kleinen Glocken an den Backen, und der kleine Rüssel über dem Schnabel wird auch noch abgeschnitten. — Die Probe kann man an geschlachteten Trutten oder Hühnern machen, wodurch man die Operazion desto besser lernen kann.

Truthühnern und Hahnen werden beim Schlachten, wie die Kapaunen und Hühner, mit einem scharfen Messer unter der Kehle am Halse bis auf die Halsknochenwirbel alle Adern auf einmal durchgeschnitten, daß es völlig ausblute, und zu dem Ende auch der Kopf ganz tief gehalten. Denn wenn Blut zurück bleibt, so wird das Fleisch hernach nicht weiß.

§. 5.

Von der Truthühnerzucht.

Die Truthühner oder kalekutischen Hähne (weil sie aus der Insel Kalekut zu uns gekommen) sind anfangs etwas niedlich aufzuziehen, und muß man entweder einen Grasgarten haben, worinn sie laufen können, oder auf die Weiden getrieben werden. Sie sind sehr gefräßig.

Ein Huhn kann 20 bis 30 Eyer legen, wenn man sie immer wegnimmt, und nur ein Nestey zurückläßt. Läßt man ihr aber die Eyer alle im Nest liegen, so fängt es wohl bei dem 15ten oder 18ten Ey an zu brüten. Es kann 3 bis 4 Jahr zum Brüten taugen, und ist im zweyten und dritten Jahr besser als im ersten. Aber ein Hahn taugt nicht länger als 1 Jahr. Die alten Hähne werden zu steif.

Wenn man einem Hahn mehr als 12 Hühner giebt, wird er leicht in den Füssen kontrakt.

Um Lichtmeß fangen die Hähne an zu tretten, und die Hähner legen in der Fasten bis Ostern. — Wollen sie frühe brüten, daß die Jungen noch in kalter Witterung kommen könnten, so legt man noch keine Eyer unter, sondern läßt das brütende Huhn auf dem einen Nestey immer sitzen, dabei fressen und saufen, wenn und wo es will, bis zur gelegenen Zeit, da ihm denn nicht mehr als 16 Eyer untergelegt werden.

Will man viele Hähne bekommen, so suche man dazu lange und vorne sehr spitzige Eyer, die einen krausen Wirbel haben, aus. — Man halte ihren Brutstall finster, so viel thunlich. — Alle 24 Stunden läßt man sie heraus zum Fressen und Saufen, bleibt so lange dabei, daß den Eyern kein Unfall zustosse und das Brüthuhn auf sein Nest gehe oder gebracht werde.

Sind die Jungen ausgekrochen, und man hat mehrere Hühner brüten lassen, so kann man eine 20 bis 24 Junge zugeben, und etwann das andere Brüthuhn auf Enten- oder Hühnereyer setzen.

Die neu ausgekrochenen Jungen dürfen in den ersten 24 Stunden nichts zu fressen bekommen: alsdann aber giebt man ihnen hartgesottene und klein gehackte Eyer, und frisches Wasser zu saufen.

Nach dreyen Tagen werden Erbsen ganz weich gekocht und zerrühret, daß keine ganz bleibt; darunter wird etwas Schnittlauch, oder grüne Zwiebelschlotten, und noch einige hart gekochte Eyer gehackt, und täglich 3 mal gegeben. Wenn sie aber 6 Tage alt sind, läßt man die Eyer ganz weg, und giebt ihnen nur Erbsenbrey, Zwiebelschlotten, Brennesseln, Salat und dergleichen Grünes, auf die Hälfte darunter gestampft, täglich 3mal. Ausser der Zeit aber müssen sie, wenn es schönes Wetter ist, im Grasgarten oder sonst auf grünen Plätzen gehütet werden, da sie

allerley Würme, Fliegen und Insekten fangen, und sich oft damit ganz dicke fressen, welches ihnen recht gesung ist.

Vierzehn Tage wird mit diesem Futter von gekochten Erbsen und gestampften Grünem angehalten, und hierauf 2 Theile Grünes und nur der dritte Theil Erbsen darunter gekocht, welches denn ihr Futter bleibet.

Die Hauptsache nun bei ihrer weitern Erziehung, wenn sie nicht kostspielig, und zugleich am gedeihlichsten werden soll, ist diese, daß alle Morgen, sobald es Tag wird, die alten Truthühner mit den jungen ein grünes Futter bekommen, und sogleich hinaus auf grüne Weide getrieben werden, da alsdann viele Regenwürmer aussen liegen, welche die junge Truten allesammt verschlingen. An alten Gräben und Wasserlachen fangen sie alle kleine Frösche und andere Insekten, zerreissen und verschlingen sie. Dieses Hüten muß bis gegen Abend anhalten, wenn es nicht regnet oder wittert, da sie denn Abends wieder ihr vermischtes Futter erhalten.

Bei der Heuerndte, wenn diese ist, werden sie auf den Wiesen bei dem auf Haufen stehenden Heu gehütet, da sie sich alsdann an den darauf herumhüpfenden, grünen, kleinen und grossen Heuschrecken, Grasepferden, Laubfröschen ꝛc. so dicke fressen, daß sie Abends wenig Futter verlangen.

Bei der Fruchterndte werden sie von Früh bis in die Nacht auf den Stoppeln gehütet, da sie denn, nebst den Heuschrecken, Fröschen, Ackerspinnen und andern Insekten, auch an den ausgefallenen Fruchtkörnern sich satt fressen, daß sie bis Michaelis zu Hause fast gar nichts nöthig haben.

Nur muß, besonders dieses Geflügel, wenn Regen kommt, oder ein Donner- oder Hagelwetter drohet, sogleich heimgetrieben, und in die Ställe gethan, und bei anhaltenden Regentagen mit ihrem gestampften grünen Futter versorget werden.

Auch wenn das Obst kommt, kann unreifes, wurmstichiges und abgefallenes Obst den jungen Truten klein gestampft, auch etwas Malzträber, wenn man deren hat, darunter gemengt werden; nach Michaelis bis gegen Martini, Kraut, Rüben, Kartoffeln, und kleines schlechtes Wurzelwerk aus dem Küchengarten gestampft, mit Träbern vermischt, und Morgens, Mittags und Abends gefüttert werden.

Fehlt es im Winter an grünen Sachen oder Wurzelwerk, so kann Kaff oder Spreu angebrühet, mit Schrott, Afterkorn oder grobem Mehl, oder gekochten Kartoffeln, oder einem Erbsenbrey, der den wenigsten Theil ausmachen kann, gegeben werden. Denn da sie überaus gefräßige Thiere sind, so würde es zu viel kosten,

wenn man ihnen die Kröpfe mit lauter Fruchtkörnern anfüllen wollte.

Um die Zeit, wenn sie sich federn, oder mausern, ihre alten Federn abwerfen, und neue bekommen, so um Martini geschieht, muß man ihnen mit dem Futter besonders gütlich thun, und die Kälte ist ihnen zu der Zeit schädlich.

Der **Pips**, welcher eine Verstopfung der Nasenlöcher und der Drüsen in der Schleimhaut auf der Zunge ist, wird dadurch geheilt, daß man mit einem Federmesser die dicke weisse Haut vorne an der Spitze der Zunge löset und abziehet. Die Zunge wird alsdann mit Eßig, worinn Salz zergangen, benetzet, und eine subtile Feder durch die Nase gezogen, alsdenn eine Stunde eingesperet, daß es nicht saufen könne.

Die **Verstopfung** heilt man mit Sennesblättern, welche zu Pulver gerieben werden. Das Pulver wird mit Mehlteig zu Pillen und in der Grösse einer Erbsen gemacht, benetzet und davon täglich ein Paar Stück gegeben.

Wenn die Truten zu kranken scheinen, ohne daß man weiß, was ihnen wohl fehle, so ist ihnen, so wie den Hofhühnern, ein sehr gutes Mittel, daß man ihnen lebendige grosse Spinnen zu fressen gebe.

IV. Kapitel.

Vom Mästen der Kapaunen und Pularden.

§. 1.

Vom gewöhnlichen Mästen der Kapaunen.

Eine jede gute Wirthinn weiß, daß Kapaunen und anderem Geflügel, wenn es auf gewöhnliche Art gemästet werden soll, die mancherley Getreidekörner wohl gedeihen, wenn man solche in genugsamer Menge füttert auch geschnittenes Brod sie fett mache. Um sie aber geschwinder fett zu machen, und fetter als vom Selbstfressen, werden sie auch unter andern mit Welschkorn, Erbsen 2c. kleinen Nudeln gestopfet.

Ihr **Maststall** muß ebenfalls auch, wie anderem Mastgeflügel, so enge seyn, daß sich der Kapaun nicht umwenden kann, und stille sitzen muß. Das Fusbrett muß allezeit vorne 4 Zoll vorragen, um darauf das Saufgeschirr stellen zu können, und eben so viel muß hinten fehlen, damit durch diesen Raum der Auswurf herunter falle, und Reinlichkeit gehalten werden könne. Durch das oben hervorragende Brett wird ein viereckigtes Loch, und in das Freßbrett unten eben

eben ein solches Loch gemacht, darein ein viereckigter hölzerner Staab eingestecket wird, zu dessen beiden Seiten das Thier zu seinem Saufgeschirr reichen, und der Staab selbst ein- und ausgezogen werden könne, wenn der Kapaun herausgenommen oder hineingeschoben wird.

§. 2.

Vom pularderiemäßigen Mästen der Kapaunen und Pularden.

Bei dem **pularderiemäßigen Mästen** der **Kapaunen** und **Pularden** hat es die nämliche Einrichtung, als wie bei den Enten, welche aber in dem vorhergehenden II. Kap. dieses IV. Abschn. umständlig gezeiget worden. Beide bekommen jedes Tags das Gewicht des Hirsenteigs von 6 Loth, und 3 Loth Butter, so ihnen in 3 Abtheilungen in 24 Kugeln eingestopft und 4 Loth Milch auf jede Maalzeit gegeben werden. Die Mastungszeit dauert ebenfalls 16 Tage.

§. 3.

Vom Kastriren der Kapaunen und Pularden.

Die ganze Verfahrungsart bei dieser Operazion ist vorhin bei den Truthahnen und Hühnern gezeiget worden. Nur ist noch ein und das andere dabei zu erinnern.

Unter den **jungen Hahnen** werden zu **Kapaunen** solche ausgewählt, die frühzeitig er-

zogen worden und anfangen zu krähen, und besonders die einfache rothe Kämme und blaue Backen haben. — Sie werden nicht an dem Orte aufgeschnitten, wie bei den Truthahnen, nicht neben, sondern einen kleinen Fingersbreit unter dem Steiß, da der Einschnitt 5/4 Zoll lang quer über den Bauch mit einem scharfen Federmesser, vorsichtig, gemacht und auf die beschriebene Weise die Testikeln herausgenommen, die Oeffnung zugenähet und verstrichen wird. Sie werden ein Paar Tage im Stall besorgt.

Bei den jungen Hühnern zu Pularden aber wird eben auf die Art verfahren, wie bei den Trutpularden, so vorhin gezeiget ist. Nur werden die Pularden von gemeinen Hühnern früher gemacht als von Truten, und der Kamm und die kleinen Glocken mit einer Scheere abgeschnitten. — Späte Zucht taugt weder zu Pularden noch Kapaunen. Wenn die Hühner um Ostern, oder bald nach Ostern gesetzet werden, so kommen die Jungen bald nach Pfingsten zu verschneiden und zu kappen, und können den Sommer hindurch recht großwachsen.

V. Kapitel.

Vom Mästen der Hofhühner und jungen Hühner.

§. 1.

Mästungsart der Hühner.

Alte Hühner werden meist vom Hof weg geschlachtet, wenn man derselben benöthiget ist, oder sie abgängig worden, und füttert sie gut mit allerhand Futter und Getreide. Weil sie aber häufig bei Maalzeiten zu Reiß und Suppen gekocht werden, so werden sie auch eingestallet, und vorzüglich gefüttert, so wie man auch öfters mit jungen Hühnern thut, um sie recht gut und fett zu machen.

Sollen sie aber pularderiemäßig gemästet und gestopfet werden, so bekommt ein junges und ein altes Huhn das halbe Traktament des Kapaunen, folglich des Morgens nur 4, des Mittags 4 und des Abends 4 Kugeln. Wegen ihren engern Hälsen aber, besonders bei jungen Hühnern, werden für sie aus gedachten 4 Kugeln 8 solche halbmal so kleine gemacht und gegeben. Eben so verhält sichs auch mit der Milch für die alten und jungen Hühner, welche die Hälfte

vom

vom Gewicht oder Maaß der Milch der Kapaunen bekommen.

§. 2.

Von Erziehung der Hofhühner ꝛc.

Die Hühnerzucht ist zwar allgemein bekannt: doch ist manchmal eine oder die andere Bemerkung nicht überflüßig. — Zu 15 Hühner ist ein Hahn hinreichend, der aber nicht länger als 2, höchstens 3 Jahre zum Hühnertretten gehalten werden soll, weil seine Sporn zu lange und spitzig werden, wie eine Nadel, dadurch die Hühner auf dem Rücken verwundet werden.

Ein Huhn kann 4 Jahre genutzet werden, und in einem Jahre 70 und mehr Eyer legen. Nach dem vierten Jahr aber legt es weniger Eyer und muß sodann geschlachtet werden.

Es giebt verschiedene Arten von Hühnern, wovon die meisten nur hauptsächlich zum Vergnügen gehalten werden, als die engländischen Zwerghühner, die Perlhühner, die Stulhühner, denen die Federn verkehrt gewachsen sind. Die sogenannten brabäntischen auch engländischen Hühner, mit grossen Büschen auf dem Kopf, gehören jedoch noch zu den ökonomischen. Sie legen zwar nicht so fort als die gemeinen, jedoch grosse Eyer, und sind auch in der Schüssel ansehnlich. — Unter den gemeinen Hühnern sind die ohne Schwänze, welche in den verschiedenen

Pro-

Provinzen verschiedene Namen haben, die beßten. Sie legen nicht nur die meisten und größten Eyer, sondern sind auch die nahrhaftesten und fleißigsten, und man wird sie immer später als andere aufsitzen sehen. Das unangenehme ist bei diesen ungeschwänzten Hühnern, daß sie verstohlen sind, das heißt, ihre Eyer gerne vertragen, und ausser ihren Nestern im Stalle legen und die Eyer verstecken. — An der Farbe ist nichts gelegen, als daß die weissen Hühner nicht so dauerhaft, sondern zärtlicher als die schwarzen und bunten sind, wie bei allem Vieh.

Den brütenden Hühnern, wozu die 3 oder 4jährige die beßten sind, soll das Nest nicht tief mit Stroh oder Heu angefüllet werden, weil sich sonst nicht allein die Eyer darinn immer tiefer senken und in das Stroh vernisteln, sondern auch die Wärme auf den Eyern nicht so anhaltend ist, und sich mehr zerstreuet. Zwey Querfinger hoch Heu, feste gedrückt, ist am beßten für alles Federvieh zum Brüten.

Mehr als 16 **Eyer** sollen dem Huhn nicht untergelegt, und sämmtlich mit einem Ring von Röthelstein umzogen und gezeichnet werden, damit man wisse, was für Eyer etwann von andern Hühnern dazu gelegt sind, um solche wegnehmen zu können.

Das Huhn brütet 21 Tage. — Die jungen Küchlein, welche nicht von der Gluckhenne sol-

sollen genommen werden, bis sie recht trocken und munter sind, haben in den ersten 24 Stunden kein Fressen nöthig. Alsdenn aber giebt man ihnen gewöhnlich geschälten Hirsen, oder Brodsamen (jedoch nicht von frischem Brod, welches den Pips verursacht,) mit weissen Käsematten. Hirse steif gekocht, und den Hühnlein kalt gegeben, füttert besser als rohe Früchte. Das nämliche thut steifer Brey von wohl verkochten Erbsen. Giebt man in der Folge manchmal gekochtes kaltes Sauerkraut, so verwahret solches vor dem Pips. Sie fressen in 10 bis 14 Tagen Gersten. Roggen oder Korn ist ihnen, wie auch den alten zu hitzig, und verursacht den Pips, wenn es nicht gekocht oder geweicht ist.

Wider den **Pips** verwahret man die Hühner, die nicht grasen können, wenn man ihnen öfters Salat oder Kraut oder dergleichen Grünes giebt. Auch entstehet diese Krankheit gerne, wenn es den Hühnern, besonders im Winter, am Wasser mangelt. Wie der **Pips** kurirt werde, ist bei den Truthühnern gezeigt worden, so auch die **Verstopfung**. — Die Ebereschenbeeren, in laulichtem Wasser aufgeweicht, sind eine Universalmedizin für die Hühner, und verwahren sie vor dicken Kröpfen, Beulen am Leibe, Wassersucht und dem Durchfall, wenn ihnen davon, besonders um die Zeit des Mausterens, oder

wenn

wenn sie sich federn, wie auch zur Winterszeit gegeben werden.

Die Hühner müssen sich in trockenen Sand baden können, welches ihnen wider die Läuse und Flöhe sehr zuträglich ist. Man thut daher wohl, wenn man nicht nur den Hühnerstall wohl mit Sand bestreuet, sondern auch ein Kästchen oder einen Verschlag damit anfüllet und hinstellt.

Zum Winterfutter der Hühner ist, erprobt, nichts besser und wohlfeiler, als abgesottene Kartoffeln, die man ihnen zerdruckt und brockelt, oder klein schneidet, und entweder kalt oder warm oder heiß giebt. Sie legen im Winter, wenn es nicht zu strenge kalt ist, mehr Eyer bei diesem Kartoffelfüttern, als bei Gerste, und wenn sie auch in Bier gekocht und mit Hanfsaamen vermischet ist. — Eben so vorzüglich sind die abgesottene und klein gebrockte Kartoffeln, zum Winterfutter für die Tauben. Sie halten sich sehr gut dabei, werden schwer und erbrüten mehr Junge und frühere Junge, als von Gersten und Wicken.

Die Eyer von Hühnern, welche aufs Grüne kommen, sind fetter und hoch gelber von Dottern als von andern, die wenig Grünes fresseu. — Die Eyer, welche vom August an geleget werden, lassen sich über Winter gut aufbehalten. Man legt sie entweder in Hexel, Spreu, Hirse, oder in Asche, und legt sie nicht dichte an

 ein-

einander. In nichts aber bleiben die Eyer dauerhafter gut, als in Zwiebelschaalen.

VI. Kapitel.

Vom Mästen der jungen Tauben.

Junge Tauben werden gewöhnlich nicht gemästet, sondern sie sind bei guter Fütterung der Alten, oder wenn solche ins Feld fliehen, um die Aerndtezeit ohnehin fett und gut zum Verspeisen, wenn sie anders nicht von der Zeit der Leinsaat sind, da sie einen ganz unausstehlichen Geschmack haben.

Junge Tauben aber, welche puladeriemäßig gemästet werden sollen, werden zum Einstallen von grossē Arten Haustauben gewählt, und zwar solche, die nicht völlig flügge, sondern unter den Flügeln und auf den Seiten noch stopplich sind.

Es wird aber auf eine junge Taube zu jeder Maalzeit 1 1/3 Quintchen Hirse, 1/3 Quint. Butter, 1 1/3 Loth Milch gerechnet; und bekommen also 8 junge Tauben täglich 8 Loth Hirse, 2 Loth Butter, und 1 Pfund oder 1 Schoppen Milch, welches zusammen in einem Topf zu einem ganz dünnen Brey gekochet wird. Und weil ein

ein gehäufter Löffel voll dieses Breyes 1 1/3 Loth enthalten wird, so bekommt jede Taube, ohne sonst etwas zum Saufen zu geben, Morgens, Mittags und Abends, jederzeit einen gehäuften Löffel voll, welcher allezeit in den Mund genommen, und der Taube bei aufgesperrtem Schnabel in den Kropf geblasen wird, davon sie in 16 Tagen zur Verwunderung fett seyn wird. — Die ganze Mastfütterung beträgt also von 8 Tauben: 4 Pfund Hirsen, 1 Pfund Butter, und 16 Pfund oder 4 Maaß Milch.

Inn-

Innhalt.

Erster Abschnitt.
Vom Rindviehmästen.

I. Kapitel.
Vom Mästen der Ochsen.

§. 1.

Allgemeine Regeln und Bemerkungen vom Mästen überhaupt, besonders des Rindviehes. --- Aeusserliche Gestalt, Beschaffenheit eines aufzustellenden Mastochsens.

§. 2.

Vom Alter der aufzustellenden Mastochsen.

§. 3.

Von der bequemsten Jahrszeit zum Mästen, und was bei kalter oder heisser Witterung desfalls zu beobachten.

§. 4.

Von der beim Mästen nöthigen Reinlichkeit, in Absicht auf das Vieh, Stall, Futter 2c.

§. 5.

Ruhe des Viehes ist zur Mastung unumgänglich nöthig.

§. 6.

§. 6.

Von der Ordnung im Füttern ꝛc. beim Mästen.

§. 7.

Von der Verschiedenheit der Mastfütterung überhaupt bei dem Rindvieh.

§. 8.

Von der Weidmast oder Fettweide.

§. 9.

Von Mästung der Ochsen mit vergänglichem oder grünem Futter. --- Umständliche Beschreibung solcher Mästungsart.

§. 10.

Mästungsart der Ochsen mit Wurzelgewächsen.

§. 11.

Vom Mästen der Ochsen mit Früchten und dürrem Futter.

§. 12.

Die Mästungsart der Franken und Schwaben.

§. 13.

Von den Malzträbern bei der Ochsenmast.

§. 14.

Vom Mästen der Ochsen mit Brandtweinspühlig.

§. 15.

Von dem Mästen der Ochsen mit Weizenträbern aus Stärkfabriken.

§. 16.
Untersuchung eines Mastochsen in Absicht auf seine Feiste.

II. Kapitel.
Vom Mästen der Fasselochsen.

III. Kapitel.
Vom Mästen der Kühe.

§. 1.
Das Mästen der Melkmastkühe.

§. 2.
Bereitung mästender Getränke.

§. 3.
Von Mastkühen, die nicht gemolken werden.

§. 4.
Vom Mästen der verschnittenen Kühe.

IV. Kapitel.
Vom Mästen der jungen Rinder.

V. Kapitel.
Vom Mästen der Kälber.

§. 1.
Natürliche Feiste der Kälber von der Kuhmilch.

§. 2.

§. 2.

Vom Mästen der Kälber durch Stopfen.

VI. Kapitel.

Von Behandlung des Fleisches und Fettes vom geschlachteten Mastrindvieh.

§. 1.

Das Rindfleisch einzupöckeln, oder einzusalzen.

Erste Regel.

Das in den Pöckel zu legende Fleisch muß nicht zu frühe eingesalzen werden, noch zu lange liegen bis es in den Pöckel kommt.

Zweyte Regel.

Das Fleischfaß muß so beschaffen seyn, daß man das Pöckelfleisch wider den Zugang der Luft darinn genugsam verwahren kann.

Dritte Regel.

Man muß weder zu wenig noch zu viel Salz beim Einpöckeln anwenden.

Vierte Regel.

Man muß dem Pöckelfleisch eine schöne rothe Farbe machen, durch Beimischung eines kleinen Gewichts Salpeters.

Fünfte Regel.

Jedes Stück Fleisch muß beim Einpöckeln über und über mit Salz bestreuet, und solches wohl eingerieben werden.

Sechste Regel.

Alle gesalzene Stücke Fleisch müssen auf das sorgfältigste zusammen schliessend gelegt werden, daß kein leerer Raum zwischen dem Fleisch im Faß bleibe.

§. 2.

Das Rindfleisch zu räuchern.

§. 3.

Rindszungen zu räuchern.

§. 4.

Behandlung des Rindfettes und Ausschmelzung desselben.

§. 5.

Bereitung des Nierenfetts zum Schmelzen der Speisen.

VII. Kapitel.

Erziehungsregeln des Rindviehes.

§. 1.

Von der ersten Erziehung. Auswahl der Kälber zum Anbinden.

§. 2.

Welche unter den beiden Erziehungsarten die beßte sey: daß man das Anbindkalb an der Mutter saugen lasse, oder es sogleich oder in etlichen Tagen nach seiner Geburt anbinde, und mit Mehlgetränken aufziehe?

§. 3.

Erziehungsregeln der Kälber bei der Muttermilch in den ersten sechs Wochen.

§. 4.

Vom Abgewöhnen der Kälber.

§. 5.

Wartung der Kälber im ersten Sommer und Winter.

§. 6.

Achtsamkeit auf den Wuchs des Gehörns und dessen gute Richtung.

§. 7.

Vom Verschneiden der Ochsenkälber und Kühkälber.

§. 8.

Pflege der jungen Rinder.

§. 9.

Von der ersten Zulassung der Mutterrinder zum Zucht-ochsen.

§. 10.

Vom Angewöhnen eines Ochsenrinds oder Stiers zur Arbeit.

§. 11.

Pflege und Wartung, wenn die Kalbinnen Milchkühe werden. --- Sommerfütterung beim Weidgang.

§. 12.

Stallfütterung im Sommer ohne Weidgang.

§. 13.

Winterfütterung.

§. 14.

Pflege und Besorgung der Kühe in Ansehung des Rinderns und Kalbens.

VIII. Kapitel.

Von einigen Krankheiten und Zufällen des Rindviehes und bewährten Mitteln dagegen.

§. 1.

Wenn von einer Kuh, die gekalbet hat, die Nachgeburt nicht abgehen will.

§. 2.

Wider den Durchfall der Kälber, und wider die Teigmale.

§. 3.

Wider die Läuse.

§. 4.

Wenn ein Stück Rindvieh vom andern gestossen worden.

§. 5.

Wider das Roth (rothe Ruhr) des Rindviehes.

§. 6.

Wenn ein Ochs, Kuh oder Rind das sogenannte kalte Feuer oder den Flug hat.

§. 7.

Die Darmsucht.

§. 8.
Verstopfung.

§. 9.
Wider das Aufblähen und Auflaufen

§. 10.
Wenn ein Horn abgestossen ist.

§. 11.
Wider den Biß giftiger Thiere

§. 12.
Ein unreines Stück Vieh, das die uneigentlich sogenannten Franzosen hat, zum Schlachten tauglich und rein zu machen.

Zweyter Abschnitt.
Vom Mästen des Schweineviehes.

I. Kapitel.
Von der Waldmast.

§. 1.
Von der verschiedenen Gattung Schweine.

§. 2.
Von der Buchmast.

§. 3.
Von der Eichmast.

II.

II. Kapitel.

Von der Stallmast der Schweine.

§. 1.
Bemerkungen und allgemeine Lehren vom Stallmästen der Schweine überhaupt.

§. 2.
Von jeder der verschiedenen gewöhnlichen Gattungen der Getreidfrüchten zu einer Hauptmast insbesondere.

§. 3.
Von dem Vorzug der geschrotteten, und noch mehr der gemälzten Früchte zur Mast, vor den ganzen Körnern.

§. 4.
Von dem Mästen mit Wicken.

§. 5.
Vom Mästen der Schweine mit Saubohnen.

§. 6.
Von der Mast mit Erbsen.

§. 7.
Vom Mästen mit Welschkorn.

§. 8.
Vom Mästen mit Korn oder Roggen.

§. 9.
Vom Mästen mit Gersten.

Innhalt.

§. 10.

Vom Mästen mit Haber.

§. 11.

Vom Mästen der Schweine mit Sauerteig.

§. 12.

Vom Mästen der Schweine mit Brod.

§. 13.

Stallmast mit aufgelesenen Eicheln.

§. 14.

Vom Mästen mit Malzträbern vom Bierbrauen.

§. 15.

Von der Schweinmast mit Brandtweinspühlig.

§. 16.

Mästung der Schweine mit Weizenträbern bei Stärkfabriken.

§. 17.

Was von öligten Gewächsen und Träbern zur Schweinmast zu halten? --- wie auch von Fleischwerk.

§. 18.

Ein Schwein zur Delikatesse zu mästen.

III.

III. Kapitel.

Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästeten Schweinen zur Dauerspeise.

§. 1.

Vom Einpöckeln des Schweinefleisches.

§. 2.

Vom Räuchern des Schweinefleisches.

§. 3.

Vom Fett der geschlachteten Schweine.

IV. Kapitel.

Von Erziehung der Schweine.

§. 1.

Von der Schweinzucht überhaupt.

§. 2.

Von Erziehung der jungen Schweine.

§. 3.

Vom Verschneiden der jungen Schweine.

§. 4.

Pflege der ältern Schweine.

V. Kapitel.

Von den verschiedenen Zufällen junger und erwachsener Schweine, und den bewährten Mitteln dagegen.

§. 1.

Von dem Krankwerden der Schweine überhaupt, und den beßten Verwahrungsmitteln dagegen.

§. 2.

Von den Zufällen bei jungen Schweinen.

§. 3.

Von den bekannten Krankheiten und Zufällen bei erwachsenen Schweinen, und den Mitteln dagegen.

Dritter Abschnitt.

Vom Mästen des Schaafviehes.

I. Kapitel.

Vom Mästen der Hämmel und Schaafe.

§. 1.

Von der Mastweide des Schaafviehes.

§. 2.

Mastweide mit Stallmast verbunden.

§. 3.

Von der Stallmast der Hämmel und Schaafe, mit trockenem Futter in der Raufe und Trog, im Winter.

§. 4.

Von der Stallmast der Hämmel mit Malzträbern und Gersten nach Frankfurter Art.

§. 5

Von der Hämmelmast mit Wurzelgewächsen und Wicken, nach Hanauer Art.

§. 6.

Von der Stallmast der Hämmel mit Eicheln.

§. 7.

Junge Lämmer zu mästen.

§. 8.

Von der Fettigkeit der Hämmel.

II. Kapitel.

Von Mästung der Ziegenböcke und der Ziegen.

§. 1.

Vom Mästen der Ziegenböcke.

§. 2.

Vom Mästen der Ziegen.

III. Kapitel.

Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästetem Schaafvieh.

§. 1.

Vom Einpöckeln des Schaaffleisches.

§. 2.

Vom Räuchern der Schöpsenkeulen.

§. 3.

Vom Einbeitzen des Hammelfleisches in Eßig.

IV. Kapitel.

Etwas von Erziehung des Schaafviehes.

§. 1.

Allgemeine Kenntniß des Schaafviehes.

§. 2.

Vom Lammen der Schaafmütter und ersten Pflege der Lämmer.

§. 3.

Von der Weide der Schaafe im Sommer, und der Fütterung in den Ställen im Winter.

§. 4.

Einige Bemerkungen vom Schaafscheeren und der Wolle.

§. 5.

Erziehung und Wartung der Ziegen.

V. Kapitel.

Von den Zufällen und Krankheiten des Schaafviehes und ihrer Kur.

§. 1.

Von den Schaafegeln, oder Leberegeln.

§. 2.

Das Drehen der Schaafe, der Schwindel.

§. 3.

Von der hitzigen Krankheit der Schaafe.

§. 4.

Von den Pocken oder Urschlechten der Schaafe.

§. 5.

Die Rauden der Schaafe.

Vierter Abschnitt.

Von Mästung des Federviehes.

I. Kapitel.

Vom Gänsemästen.

§. 1.

Von der verschiedenen Mastungsart der Gänse überhaupt.

§. 2.

Innhalt.

§. 2.

Von dem verschiedenen Mastfutter der Gänse zum Fettfressen.

§. 3.

Von der Mastungsart der Gänse durchs Stopfen.

§. 4.

Das verschiedene Mastungsfutter zum Stopfen. Vom Stopfen mit Nudeln.

§. 5.

Vom Stopfen mit ganzen Früchten.

§. 6.

Vom pularderiemäßigen Stopfen der Gänse.

§. 7.

Vom Schlachten 2c. der gemästeten Gänse.

§. 8.

Vom Schmalz und Fett der gemästeten Mastgänse.

§. 9.

Vom Einpöckeln und Räuchern der gemästeten Gänse.

§. 10.

Alte, vieljährige Gänse zu nutzen.

§. 11.

Von der Gänsezucht.

II. Kapitel.

Von Mästung der Enten.

§. 1.

Das gewöhnliche Mästen der Enten.

§. 2.

Vom pularderiemäßigen Stopfen der Enten.

§. 3.

Vom Schlachten ꝛc. der Enten.

§. 4.

Von der Entenzucht.

III. Kapitel.

Vom Mästen der Truthahnen, Trutkapaunen und Trutpularden.

§. 1.

Vom gewöhnlichen Mästen der Truthahnen.

§. 2.

Pularderiemästung der Truthahnen ꝛc.

§. 3.

Von den Trutkapaunen.

§. 4.

Von den Trutpularden.

§ 5.

Innhalt.

§. 5.
Von der Truthühnerzucht.

IV. Kapitel.
Vom Mästen der Kapaunen und Pularden.

§. 1.
Vom gewöhnlichen Mästen der Kapaunen.

§. 2.
Vom puladeriemäßigen Mästen der Kapaunen und Pularden.

§. 3.
Vom Kastriren der Kapaunen und Pularden.

V. Kapitel.
Vom Mästen der Hofhühner und jungen Hühner.

§. 1.
Mästungsart der Hühner.

§. 2.
Von Erziehung der Hofhühner rc.

VI. Kapitel.
Vom Mästen der jungen Tauben.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Christ, Johann Ludwig,

Vom Mästen des Rind- Schweine- Schaaf- und Federviehes Nebst beigefügten Erziehungsregeln des Viehes, Behandlung des Fleisches und Fettes vom geschlachteten Mastvieh, und andern dahin einschlagenden ökonomischen Lehren; für Landwirthe, Hausväter und Hausmütter

Grätz 1792

Oecon. 411
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294638-2
VD18 90389360